ПОВАРСКОЕ ИСКУССТВО

Сост. П. М. ЗЕЛЕНКО.

1902 г.

Рисунки дозволены цензурою 9-го ноября 1901 г. С.-Петербургъ

 Типографія А. С. Суворина. Эртелевъ пер., д. 13

Цѣль настоящей книги заключается въ томъ, чтобы, по изложеннымъ въ ней указаніямъ, дать возможность каждому желающему изготовить наилучшимъ способомъ любое кушанье, печенье или пирожное, входящія въ составъ какъ самыхъ тонкихъ гастрономическихъ, такъ и обыкновенныхъ обѣдовъ и завтраковъ.

Для большей наглядности, нѣкоторыя описанія сложныхъ блюдъ, а также различныхъ кухонныхъ принадлежностей и посуды, иллюстрируются соотвѣтствующими рисунками.

Въ кулинарномъ дѣлѣ, какъ и во всякомъ другомъ, есть своя техническая сторона, и ей, слѣдовательно, присущи особаго рода техническіе термины, главное достоинство которыхъ—въ одномъ краткомъ выраженіи передать сущность того или другого понятія или дѣйствія. При сложныхъ описаніяхъ трудно обойтись безъ такихъ терминовъ, но, чтобъ они не затрудняли читателя, къ настоящей книгѣ прилагается краткій толковый словарь, поясняющій въ достаточной подробности каждый изъ такихъ терминовъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДѢЛЪ I.

№ 1. Провизія. Разумная экономія въ хозяйствѣ должна проявляться въ изготовленіи наименьшаго количества блюдъ, но наилучшихъ по качеству, а потому, въ видѣ совѣта, предлагается хозяйкамъ, поварамъ и поварихамъ готовить, сообразно средствамъ, имѣющимся въ ихъ распоряженіи, два блюда—вмѣсто трехъ, три—вмѣсто четырехъ и т. д., заботясь главнымъ образомъ, о томъ, чтобы подаваемое на столъ было изготовлено къ надлежащему часу, вкусно и изъ самой лучшей провизіи.

Первое условіе хорошей кухни заключается въ ея абсолютной чистотѣ и въ изготовленіи кушаній изъ провизіи высшаго качества. Не говоря о мясѣ, птицѣ и рыбѣ, необходимо, чтобъ и другіе продукты, какъ, напр., масло, яйца, мука, зелень, были всегда самой безукоризненной свѣжести.

№ 2. Посуда и кухонныя принадлежности. Необходимымъ условіемъ хорошей кухни представляется содержаніе въ образцовомъ порядкѣ кухонныхъ принадлежностей и посуды.

Лучшею посудой слѣдуетъ считать мѣдную, луженую оловомъ; въ ней менѣе, чѣмъ въ другой, пригораютъ приготовляемыя кушанья.

Хорошіе соусы, напримѣръ, могутъ быть изготовлены лишь въ мѣдныхъ, луженыхъ, соотвѣтствующей величины, кастрюляхъ и сотейникахъ, въ виду того, что соусы подвергаются иногда продолжительному дѣйствію большого огня и во всякой другой посудѣ они, разумѣется, окажутся пригорѣлыми, горькими на вкусъ, или недостаточно сгущенными.

Хорошею посудой для приготовленія многихъ кушаній надо признать каменную, поливную, но она очень хрупка и, слѣдовательно, непрактична. Самою же неудовлетворительною посудой, какъ по непрочности эмали, такъ и по тонкости стѣнокъ, является желѣзная, эмалированная. Ея дешевизна призрачна, ибо въ тотъ періодъ вре-

мени, въ теченіе котораго отлично прослужитъ мѣдная посуда, желѣзную придется перемѣнить нѣсколько разъ.

Для жаренія, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, надо употреблять желѣзныя сковороды, для печенія же блиновъ—чугунныя.

Съ цѣлью, по возможности, сократить размѣръ и безъ того объемистой книги, въ ней пропускается подробный перечень посуды и кухонныхъ принадлежностей. Исключеніе сдѣлано лишь для принадлежностей мало употребительныхъ, а, слѣдовательно, и мало извѣстныхъ. Такія принадлежности воспроизведены въ соотвѣтствующихъ мѣстахъ въ текстѣ книги.

№ 3. Плита. Готовить удобнѣе всего на плитѣ и притомъ на желѣзной, продающейся теперь въ Петербургѣ за цѣну отъ 60 до 500 рублей.

Въ духовомъ шкапу этой плиты можно отлично печь всякаго рода тѣсто и печенье.

№ 4. Вертелъ и рошперъ. Необходимы въ хорошей кухнѣ: вертелъ, рошперъ и саламандра, т. е. желѣзная лопаточка, подвергающаяся накаливанію.

Вертелъ, съ часовымъ механизмомъ, продается въ Петербургѣ за цѣну отъ 25 до 50 р.; рошперъ и саламандра, къ сожалѣнію, очень рѣдко употребляющіеся въ Россіи, въ продажѣ совсѣмъ не имѣются, а потому представляется необходимымъ указать, какъ такой рошперъ, вмѣстѣ съ вертеломъ, безъ часового механизма, рубля за четыре, и такая лопаточка, примѣрно за рубль, могутъ быть сдѣланы любымъ жестяникомъ или слесаремъ.

Нужно сдѣлать, сообразно рис. № 1, изъ тонкаго желѣза ящикъ на ножкахъ, съ тремя стѣнками: заднею и двумя боковыми, вышиной въ десять вершковъ, шириной въ восемь и глубиной въ десять. Вмѣсто крышки этого ящика, на одинъ вершокъ ниже его поверхности, укрѣпляется во всю длину и ширину ящика рамка съ тончайшею и очень частою металлическою сѣткой А, на которую, при употребленіи рошпера, накладываютъ раскаленные и прогорѣвшіе древесные угли.

Ниже этой сѣтки долженъ вкладываться въ ящикъ рошперъ, т. е. металлическая рѣшетка Б съ довольно значительными интервалами, чрезъ которые могъ бы протекать сокъ мяса или рыбы, подлежащихъ изготовленію и, наконецъ, еще ниже, во всю глубину ящика вставляется совокъ изъ бѣлой жести В, куда этотъ сокъ долженъ стекать во все время изготовленія кушанья.

Въ боковыхъ стѣнкахъ этого ящика просверливаются другъ противъ друга два отверстія Г и Д, для вставленія въ нихъ желѣзной спицы, т. е. вертела, см. рис. № 2. Этотъ вертелъ надѣвается на шпинекъ Е, см. рис. № 1, и поворачивается придѣланною къ нему ручкой.

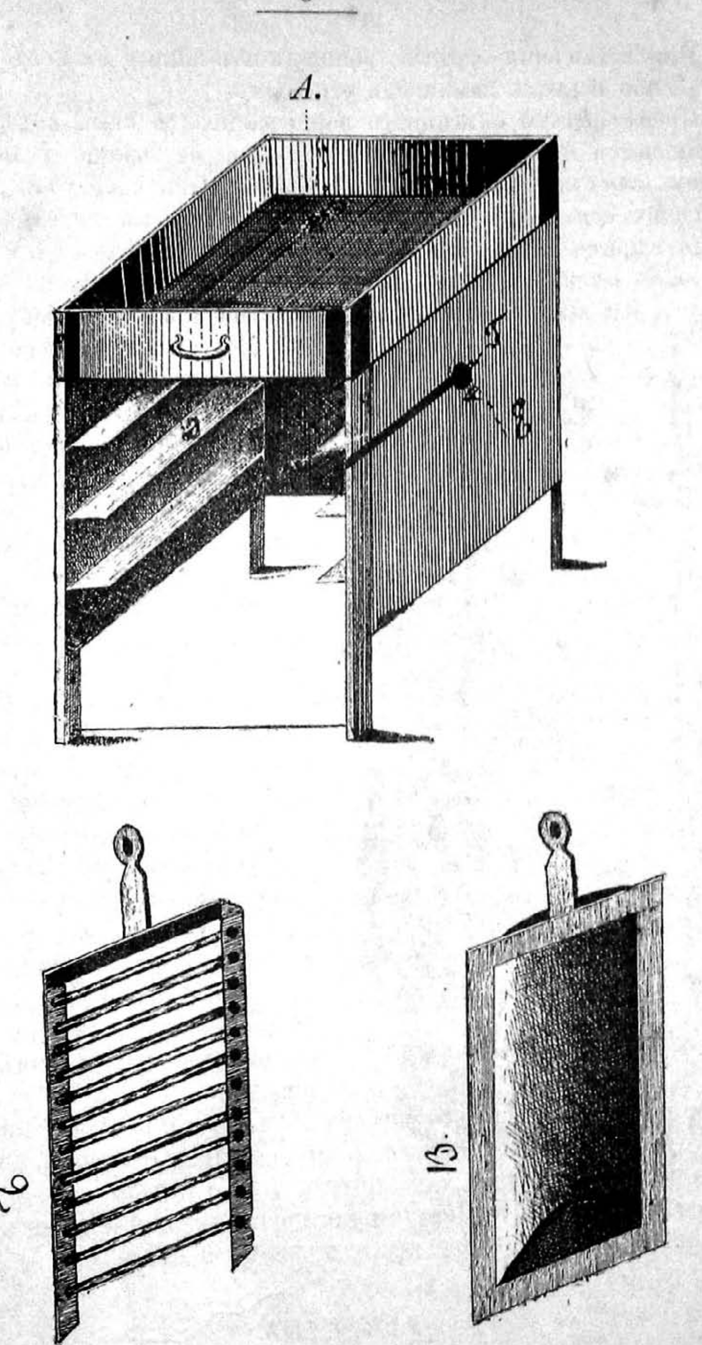


Рис. № 1.

При вставленіи вертела, рошперъ изъ ящика долженъ быть вынутъ, ибо вертелъ занимаетъ его мѣсто.

Преимущество описаннаго рошпера передъ тѣмъ, который устанавливается на раскаленную плиту или на горячіе угли, заключается въ томъ, что нагрѣваніе происходитъ сверху и сокъ стекаетъ въ совокъ, не попадая на огонь; въ томъ же случаѣ, когда огонь жаритъ снизу, сокъ стекаетъ на источникъ жара и огня, немедленно сгораетъ, и запахъ чада и гари охватываетъ мясо или рыбу и наполняетъ не только кухню, но и всю квартиру.

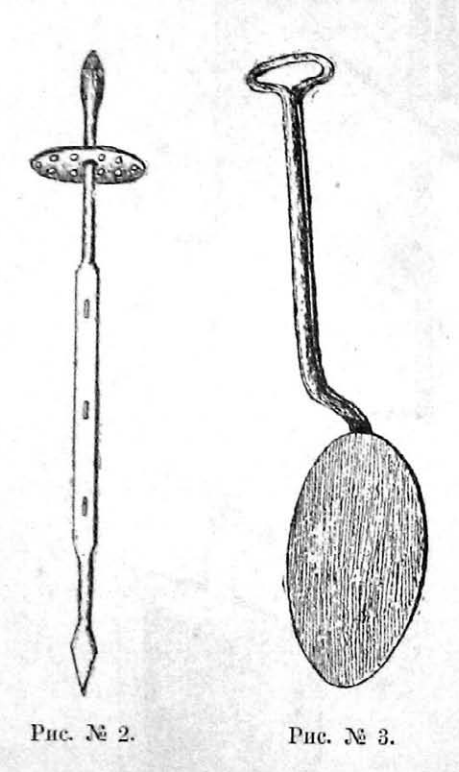


Рис. № 2. Рис. № 3.

Безусловная необходимость вертела и рошпера во всякой кухнѣ объясняется тѣмъ, что наилучшій способъ жаренія получается въ томъ случаѣ, когда сильный жаръ огня непосредственно вліяетъ на живность, подвергающуюся его дѣйствію.

№ 5. Саламандра—желѣзная лопаточка—дѣлается согласно рисунку № 3. Эту лопаточку, въ случаяхъ ея употребленія, раскаливаютъ докрасна и ею прижигаютъ или только колеруютъ соотвѣтствующія изготовленія.

№ 6. Меню. Читателямъ настоящей книги не предлагаются меню обѣдовъ и завтраковъ, такъ какъ, въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ, меню должны составляться сообразно средствамъ хозяина дома, вкусамъ его лично и его приглашенныхъ и имѣющейся провизіи.

Не нужно ни особаго искусства, ни особаго воображенія, чтобы, по соотвѣтствующимъ отдѣламъ книги, составить завтракъ или обѣдъ изъ двухъ, трехъ, четырехъ, пяти и т. д. блюдъ.

Вообще, у насъ въ Россіи принятъ слѣдующій порядокъ подачи кушаній и винъ на большихъ завтракахъ и обѣдахъ.

ЗАВТРАКЪ.

Яйца.
Рыба. } Бѣлое бордоское или бургонское вино.
Мясо. Красное бордоское.

Птица. Красное бургонское.
Зелень. Рейнвейнъ или шато-икемъ.
Сладкое. Сыръ. Фрукты. } Портвейнъ бѣлый или красный.
Дессертъ. Кофе, коньякъ, старка, ликеры.

ОБѢДЪ.

Супъ. Пирожки. } Марсала, хересъ, сухая мадера.
Рыба. Бѣлое не сладкое, бордоское или бургонское.
Мясо. Красное бордоское.
Соусъ. Красное бургонское.
Холодное или Холодное сладкое } Сладкая мадера или портвейнъ.
Жаркое. Салатъ. } Высокое красное бордоское или бургонское вино, шампанское.
Зелень. Шато-икемъ или рейнвейнъ.
Горячее сладкое. Холодное сладкое. Дессертъ. } Дессертное сладкое вино: мускатъ-люнель, пиногри, кипрское, малага, венгерское.
Кофе. Коньякъ, старка, ликеры.

№ 7. Вино. Порядокъ его подачи. Принятый въ Россіи порядокъ подачи винъ за большими обѣдами невольно вызываетъ слѣдующіе вопросы: зачѣмъ и для кого, за каждымъ кушаньемъ, предлагаются новыя, въ большинствѣ случаевъ, хорошія, рѣдкія и дорогія вина? Ужели можно, даже большому знатоку, въ теченіе завтрака или обѣда, испробовать каждое подаваемое вино и насладиться его качествами? Наконецъ, зачѣмъ вино подается обыкновенно такъ, что его дѣйствительно рѣдкія качества не только умаляются, но и совершенно уничтожаются?

Какъ извѣстно, вино дѣлается хорошимъ отъ времени, отъ продолжительнаго храненія его въ погребѣ. Во время этого долгаго лежанія, иногда въ теченіе нѣсколькихъ десятковъ лѣтъ, въ каждомъ винѣ образуются осадки, отлагающіеся на внутренней поверхности бутылки. И вотъ такую, покоившуюся много лѣтъ бутылку, берутъ изъ погреба и передаютъ слугѣ, который, разливая вино сидящимъ за столомъ прямо изъ бутылки, естественно, то наклоняетъ ее, то поднимаетъ, и, такимъ образомъ, заключающаяся въ бутылкѣ драгоцѣнная влага немедленно превращается въ муть.

Во избѣжаніе этого никогда и ни подъ какимъ видомъ не слѣдуетъ старое вино подавать къ столу въ бутылкахъ. Оно должно быть принесено изъ погреба за день до его подачи. Если вино взято

изъ своего погреба, то прямо съ полки, не поднимая стоймя бутылки, надо осторожно переложить ее въ корзинку, см. рис. № 4, перенести въ столовую и поставить на столъ. Затѣмъ, за часъ или за два до обѣда, эту бутылку, въ наклонномъ положеніи, не вынимая изъ корзины, надлежитъ откупорить самымъ осторожнымъ образомъ, подставить къ горлышку бутылки графинъ и перелить въ него вино, наблюдая, чтобъ оно было чисто, какъ хрусталь. Какъ только въ струѣ вина покажется малѣйшая муть, нужно прекратить операцію переливанія и пожертвовать тѣми каплями вина, которыя останутся въ бутылкѣ, памятуя русскую пословицу, что въ бочку меда ложку дегтя лить не слѣдуетъ. Въ крайнемъ случаѣ, когда вино очень потревожено и вслѣдствіе этого мутно, его надо перелить въ графинъ чрезъ пропускную бумагу, вымоченную предварительно въ кипяткѣ и обмытую холодною водой, см. рис. № 5.

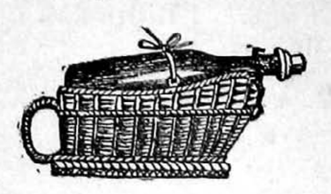


Рис. № 4.

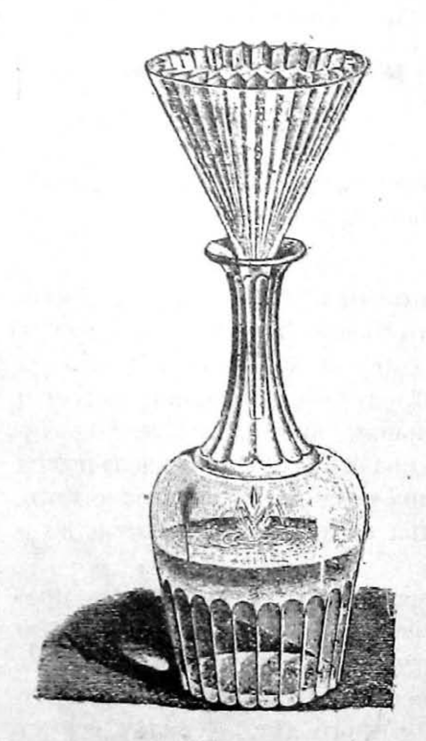


Рис. № 5.

Переливаніе вина за часъ или за два до обѣда изъ бутылки въ графинъ, декантированіе вина, необходимо для того, чтобы дать время превратиться эфирнымъ масламъ вина, отъ соединенія ихъ съ комнатнымъ воздухомъ, въ тотъ ароматъ, который называется букетомъ.

Далѣе, отвѣчая на первые два вышепоставленные вопроса, необходимо сказать, что въ порядкѣ подачи вина, принятомъ въ Россіи, нѣтъ ни надобности, ни смысла: истинному гастроному невкусно и просто непріятно проглотить черезъ короткіе промежутки времени по рюмкѣ или стакану десятокъ разнообразныхъ винъ, различныхъ по вкусу и крѣпости.

Казалось бы, что за столомъ истиннаго любителя слѣдуетъ предлагать гостямъ, для утоленія жажды, кромѣ воды и кваса, хорошее выдержанное столовое вино, а засимъ, во все время трапезы, подавать, соотвѣтственно кушаньямъ, одно бѣлое и одно красное вино отличнаго вкуса и качества. При такомъ условіи цѣнителю вина

будетъ предоставлена полная возможность насладиться всѣми его достоинствами.

Исключенiе изъ общаго правила, и то въ крайнемъ случаѣ, можно допустить по отношенiю къ хересу и шампанскому, и, если почему-либо подача этихъ винъ признается обязательною, то послѣ супа можно предложить по рюмкѣ крѣпкаго вина, а послѣ жаркого—по стакану шампанскаго.

Послѣ обѣда необходимо подать, вмѣстѣ съ очень крѣпкимъ кофе, хорошiй старый коньякъ или старку, ибо положенiе гастронома, лишеннаго послѣ обѣда чашки отличнаго кофе и рюмки хорошаго коньяка или старки, можно сравнить съ положенiемъ рыбы, вынутой навсегда изъ воды.

ОТДѢЛЪ II.

№ 8. Приготовительныя дѣйствiя. Въ кухонномъ дѣлѣ приготовительными дѣйствiями слѣдуетъ считать все, что предшествуетъ изготовленiю кушанiй въ окончательномъ ихъ видѣ, а именно: заготовка, зачистка, обрѣзка и приготовленiе всякаго мяса, котлетъ, птицы, рыбы, овощей, фаршированiе, шпигованiе, предварительное вымачиванiе нѣкоторой живности и т. п.

Выдѣленiе описанiй этихъ приготовительныхъ дѣйствiй въ особый отдѣлъ представляетъ то удобство, что о нихъ уже не придется повторять во многихъ и многихъ случаяхъ при описанiи изготовленiя отдѣльныхъ блюдъ, гдѣ всѣ эти приготовительныя дѣйствiя имѣютъ однообразное примѣненiе.

№ 9. Приготовленiе мяса. Всякiй кусокъ мяса, назначенный къ изготовленiю, долженъ быть очищенъ отъ пыли, лишняго жира, и ему слѣдуетъ придать въ сыромъ видѣ форму, соотвѣтствующую его назначенiю послѣ изготовленiя.

Мыть говядину, какъ указано въ № 16, въ особенности мочить ее въ холодной водѣ, никогда не слѣдуетъ, ибо вода вытягиваетъ и извлекаетъ изъ мяса кровяной сокъ, альбуминъ, а изъ костей—желатинъ, т. е. наиболѣе питательныя составныя части.

Посему, и особенно въ виду нынѣ существующихъ условiй санитарной гигiены, при соблюденiи которыхъ мясо въ мясныхъ лавкахъ охраняется отъ пыли, солнца и т. п., оно, по доставленiи его на кухню, должно быть обтерто сырымъ полотенцемъ и, въ крайнемъ случаѣ, лишь окачено водой.

Далѣе, мясу надо придать видъ и форму, соотвѣтствующiе его назначенiю, т. е. удалить лишнiя кости, обрѣзать, обровнять, сбвя-

зать ниткой. Цѣлый филей или антрекотная часть, подлежащіе раздѣленію на бифштексы, маленькіе филеи или на порціонные антрекоты и румстеки, должны быть послѣ зачистки, см. № 10, разрѣзаны на куски и слегка разбиты. Изъ каждаго куска слѣдуетъ вырѣзать лишній жиръ, удалить сухожилья.

Нижепомѣщенныя указанія имѣютъ значеніе, преимущественно, для живущихъ вдали отъ большихъ городовъ, вынужденныхъ необходимостью разбирать мясныя туши и отдѣлывать всѣ ихъ части. Жители же большихъ городовъ, получающіе мясо изъ хорошихъ мясныхъ лавокъ, могутъ имѣть мясо и отдѣльныя его части (антрекоты, отбивныя котлеты, головки, ножки, хвосты, рубцы и т. п.) уже въ очищенномъ и задѣланномъ видѣ.

№ 10. Филей. Зачистка его. Удалить лишній жиръ, покромки, срѣзать осторожно покрывающую филей пленку такъ, чтобы не нарушить цѣлости филея и притомъ, не со всего филея, ибо съ удаленіемъ всей пленки пришлось бы срѣзать и весь находящійся на ней превосходный жиръ. За границей филей подается со срѣзаннымъ жиромъ; въ Россіи же принято горячій филей подавать съ жиромъ, а холодный безъ таковаго. Въ послѣднемъ случаѣ естественно срѣзаются одновременно пленка и жиръ.

Зачищенный филей перевязать нитками, а въ необходимыхъ случаяхъ нашпиговать, см. № 29, или обвязать ломтиками сала. Въ тѣхъ случаяхъ, когда съ филея срѣзается вся пленка, а, слѣдовательно, и весь жиръ, можно снятый жиръ, срѣзавъ его съ пленки, положить между двумя мокрыми полотенцами, слегка нажать его тяпкой, а засимъ опять наложить его на филей, обвязать нитками, бумагой или саломъ и изжарить. Клейковина жира и мяса подъ вліяніемъ жара слипнется, и такимъ образомъ жиръ снова будетъ держаться на мясѣ.

№ 11. Котлеты отбивныя. Каре телячье, баранье, свиное, дикой козы, а равно антрекотную часть воловьяго мяса, отрубивъ на отвѣсѣ позвоночную кость, положить на столъ. Снять съ нихъ жирную пленку, покрывающую ребра и доходящую до позвонка. На столѣ установить каре на часть, прилегающую къ позвонку, раздѣлить его на котлеты надлежащей толщины, захватывая для сего въ каре иногда и двѣ кости.

Изъ хорошаго телячьяго каре выходитъ до десяти котлетъ; изъ нихъ четыре-пять котлетъ отъ послѣдняго ребра считаются первыми, остальныя же—вторыми. Изъ каре бараньяго и дикой козы выходитъ до восьми котлетъ; первыми считаются лишь первыя три-четыре котлеты.

Отдѣливъ котлеты отъ позвонковъ, если таковые еще не обрублены, подрѣзать верхнія части жира или мяса отъ реберъ и обнажить часть кости. Лишнюю часть послѣдней отрубить, лишній жиръ

из покромки обрѣзать. Котлетамъ придать по возможности однообразную форму и величину, придавить ихъ плоской частью ножа, опять нѣсколько собрать и далѣе поступить согласно указаніямъ, относящимся къ самому приготовленію котлетъ, см. отд. XI.

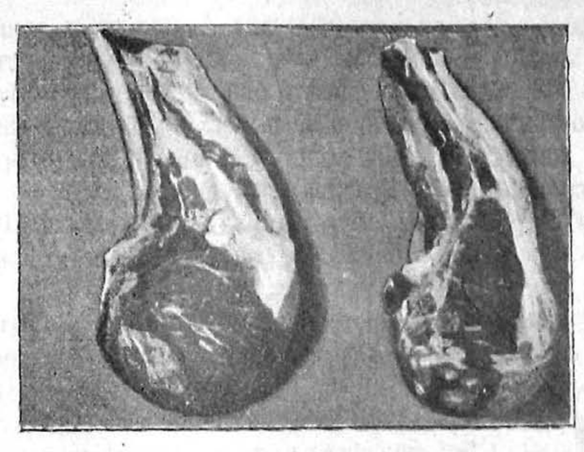


Рис. № 6.

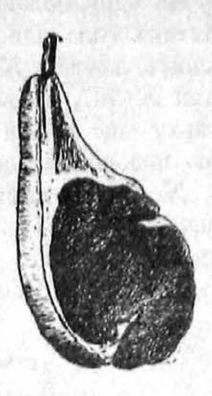


Рис. № 7.

Такъ слѣдуетъ поступать относительно всѣхъ отбивныхъ котлетъ изъ мяса, телятины, баранины, свинины и крупной дичи.

№ 12. Котлеты отбивныя изъ птицы. Отбивныя котлеты изъ курицы, молодой индѣйки, фазана, рябчика, перепела и т. п.

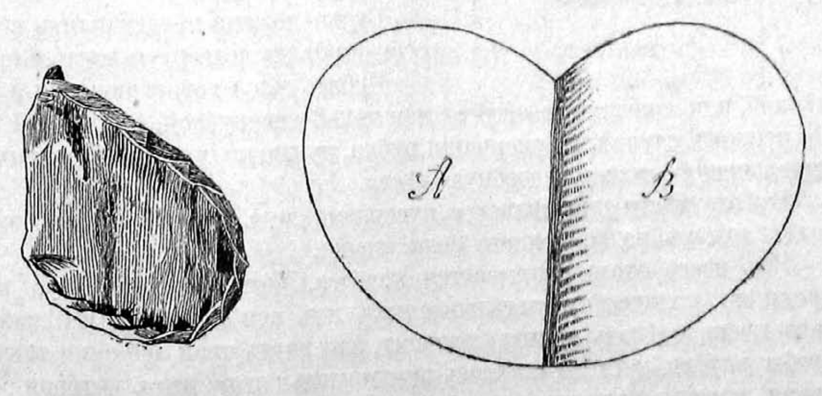


Рис. № 8.

дѣлаются изъ филеевъ названныхъ птицъ, причемъ эти филеи снимаются съ очищенной птицы вмѣстѣ съ первымъ суставомъ крыла.

Эти филеи, какъ подробно описано ниже въ № 1067, обрѣзаются, распластываются плоской частью ножа и собираются; изъ нихъ извлекаются всѣ пленки и сухожилья.

№ 13. Папильотки для котлетъ. Полъ-листа писчей бумаги перегнуть вдвое, обрѣзать ножницами три угла, кромѣ нижняго лѣваго, придавъ форму полусердца, развернуть бумагу, вслѣдствіе чего получится фигура цѣлаго сердца. Нѣсколькими каплями прованскаго масла намаслить эту бумагу.

На одну половину листа, см. рис. № 8 лит. А, положить тонкій ломтикъ сала или жирной ветчины, на него припущенную и остуженную котлету № 975, обложить ее снизу и сверху душистыми травами № 467, въ которыхъ она припускалась, см. № 596, положить сверху еще тонкій ломтикъ сала или ветчины, накрыть все это второю половиной листа В, загнуть красиво края.

№ 14. Котлеты рубленыя изъ мяса и телятины. Рубленыя котлеты изъ мяса приготовляются изъ филея, сѣка, костреца, лопатки.

Телячьи рубленыя котлеты дѣлаются обыкновенно изъ лопатки.

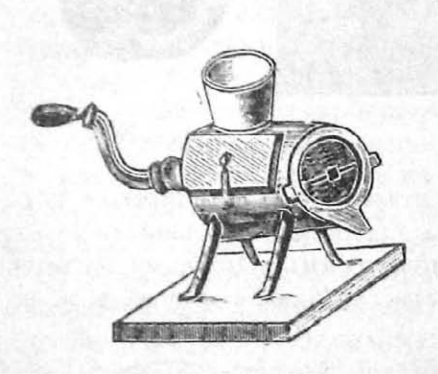


Рис. № 9.

Берутъ мясо, полагая въ очищенномъ видѣ по фунту на 3 человѣка, удаляютъ съ него жиръ, сухожилья, пленки, рѣжутъ на мелкіе куски и рубятъ вмѣстѣ съ очищеннымъ отъ пленокъ почечнымъ жиромъ, коего употребляется половина, по вѣсу говядины или телятины, и булкой, намоченною въ молокѣ или бульонѣ и выжатою.

Булка должна представлять изъ себя по объему четвертую часть мяса.

Рубить мясо можно ножомъ или сѣчкой, или еще лучше особою машинкой-мясорубкой, см. рис. № 9. Во всякомъ случаѣ, по окончаніи рубки, нужно получить совершенно измельченную массу, подобную тѣсту.

Въ это тѣсто прибавляется кусочками ледъ или нѣсколько чайныхъ ложекъ воды, немного соли, перцу.

Изъ всего этого скатывается колбаса, которая нарѣзается на куски по количеству выдѣлываемыхъ изъ нея котлетъ. Изъ каждаго куска сдѣлать тонкую лепешку, завернуть края лепешки такъ, чтобы внутри котлеты осталась незначительная пустота, которая во время жаренія наполнится сокомъ.

Котлетамъ придается видъ лепешки съ заостреннымъ концомъ; онѣ обмазываются яйцомъ и обваливаются въ сухаряхъ или въ мукѣ, и въ дальнѣйшемъ съ ними поступаютъ какъ указано въ № 911.

№ 15. Котлеты рубленыя изъ птицы, дичи и рыбы. Рубленыя котлеты изъ курицы, индѣйки, зайца, рыбы и т. п. приготовляются тѣмъ же способомъ, который описанъ въ № 14, но

вмѣсто почечнаго жира къ нимъ прибавляется соотвѣтствующее количество сливочнаго масла или густыхъ сливокъ.

№ 16. Вымачиваніе нѣкоторыхъ частей мяса и приданіе имъ бѣлизны. Нѣкоторыя части говядины, телятины, дичи, птицы, передъ ихъ изготовленіемъ, погружаются въ холодную воду для удаленія изъ нихъ сгустковъ крови, пленокъ, особаго специфическаго запаха.

Окрашенную воду надо слить и налить свѣжую. Иногда вымачиваемое мясо должно быть сжимаемо руками, дабы способствовать болѣе быстрому и полному удаленію крови.

Когда вода перестанетъ окрашиваться, тогда въ нѣкоторыхъ, особо указанныхъ случаяхъ, сосудъ съ содержимымъ въ немъ надо поставить на легкій огонь, подогрѣвая воду, а иногда довести ее до кипѣнія.

Если описанная операція производится съ телячьею головкой, ножками, хвостами, рубцами, въ такомъ случаѣ, эти продукты вынимаются изъ воды послѣ болѣе или менѣе продолжительнаго кипѣнія, тогда какъ, если вымачиваемые предметы нѣжны, какъ, напримѣръ, мозги, куриныя печенки и т. п., то они подлежатъ удаленію изъ воды послѣ того, какъ вода слегка подогрѣется.

Въ большинствѣ случаевъ части живности, подвергаемыя вымачиванію, по окончаніи этой операціи, погружаются и варятся въ такъ называемомъ бѣломъ наварѣ № 116.

№ 17. Телячья головка. Телячья головка натирается мукой, опаливается, обмывается, погружается въ холодную воду, не менѣе, какъ на двѣнадцать часовъ. Въ теченіе этого срока необходимо воду замѣнять свѣжею. Вынуть головку изъ холодной воды, погрузить ее въ кипятокъ, или въ бѣлый наваръ № 116 такъ, чтобы она была совершенно покрыта водой, кипятить въ теченіе получаса, вынуть, обмыть холодною водой, осушить полотенцемъ.

Далѣе можно поставить варить телячью головку въ кипяткѣ или въ бѣломъ наварѣ № 116, не снимая ее или же предварительно снявъ ее съ костей. Снятіе головки съ костей дѣлается двумя способами.

Способъ первый. Положить телячью головку лбомъ на столъ. Въ мясистой части головки, посреди нижней челюсти, сдѣлать глубокій надрѣзъ и чрезъ него удалить нижнюю челюсть. Подрѣзывая постепенно мясо и кожу, удалить верхнюю челюсть, носовые хрящи и, наконецъ, лобную кость. Такимъ образомъ останутся неразрѣзанными, въ цѣльномъ пластѣ, всѣ мягкія части головки, съ ушами включительно. Языкъ вырѣзать и отдѣлить отъ гортани. Лобную кость осторожно вскрыть и вынуть мозгъ, не нарушая его цѣлости. Уши отдѣляются отъ головы съ квадратнымъ кускомъ мяса, дабы при отпускѣ ихъ можно было бы поставить на блюдо. Потомъ уши кладутся на столъ и на нихъ, въ верхней ихъ части, дѣлаются сквозные надрѣзы.

Второй способъ. Посрединѣ головки, между ушами и глазами, надрѣзать до кости всю кожу сверху головы, до верхней губы включительно. Приподнимая лѣвою рукой край прорѣзанной кожи тонкимъ ножомъ, снять ее и мясо съ костей сначала съ одной половины головы, а засимъ и съ другой, наблюдая, чтобы не нарушить цѣлости кожи. Далѣе надрѣзать нижнюю губу, подбородокъ, гортань и снять также кожу и мягкія части съ нижней части головы.

Варить слѣдуетъ телячью головку въ бѣломъ наварѣ № 116, а за неимѣніемъ его въ водѣ. Если головка варится цѣлою, не снятою съ костей, ее нужно предварительно обернуть въ намасленную салфетку и обвязать.

Снятыя мягкія части головы въ цѣломъ видѣ или раздѣленныя на куски, а также языкъ погружаются въ бѣлый наваръ № 116

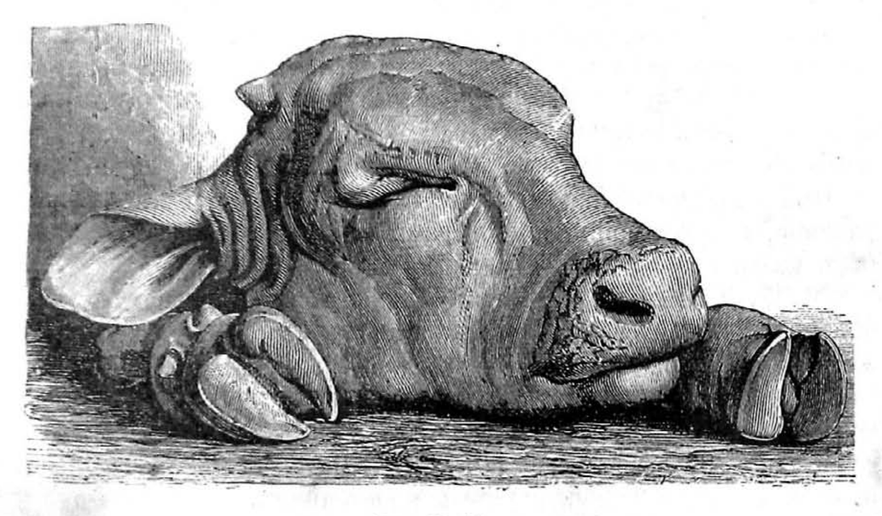


Рис. № 10.

или въ соленую воду съ разными кореньями и варятся на легкомъ огнѣ менѣе двухъ часовъ времени.

Когда головка и языкъ сварятся до готовности, снять съ огня, продержать въ наварѣ, нѣсколько остудить, вынуть изъ навара, обровнять ножомъ, съ языка снять бѣлую пленку, уложить на блюдо, покрытое салфеткой, отпустить. Головка, во время варки, должна быть накрыта бѣлою бумагой, иначе ея части, выступающія изъ воды, потемнѣютъ.

№ 18. Мозги. Вынуть изъ бычачьей, телячьей или бараньей головы мозги, снять пленку; для удаленія изъ нихъ кровяныхъ сгустковъ погрузить въ холодную воду, см. № 16, воду нѣсколько разъ перемѣнить, доколѣ не будетъ совершенно чистою. Засимъ мозги погружаются въ наваръ № 116 или въ кипятокъ такъ, чтобы они

были прикрыты. Въ кипятокъ кладутъ луковицу, соль, немного уксуса или лимоннаго сока, даютъ водѣ разъ вскипѣть и варятъ до готовности на легкомъ огнѣ, подъ крышкой, безъ кипѣнья, съ небольшимъ полчаса. Вынутые изъ навара мозги осушаются на салфеткѣ, отпускаются или остужаются въ самомъ наварѣ.

№ 19. Мозги изъ костей. Изъ распиленныхъ костей бедра или голяшки вынуть мозгъ, мозговой жиръ. Нарѣзать его кусками нужнаго размѣра, провести вилкой по наружной поверхности мозга, образовать этимъ на кускахъ мозга рубчики, погрузить мозгъ въ холодную воду. Когда кровь съ мозга отмокнетъ, положить его въ соленую, только-что кипѣвшую, очень горячую воду такъ, чтобы рубчики пришлись снаружи. Варить на пару двадцать минутъ. Употреблять по назначенію.

№ 20. Ножки телячьи и бараньи. Ошпаренныя, опаленныя, вычищенныя и вымытыя телячьи ножки разрѣзать вдоль на двѣ половинки, удалить кости, за исключеніемъ бабокъ, погрузить въ наваръ № 116 или въ кипятокъ вмѣстѣ съ луковицей, букетомъ изъ зелени № 85, лимоннымъ сокомъ или бѣлымъ виномъ. Варить подъ крышкой до мягкости, остудить въ своемъ наварѣ, вынуть.

Бараньи ножки отвариваются цѣлыми, и только послѣ окончанія этого процесса косточки выворачиваются, а бабки оставляются при мясѣ. Отдѣланныя ножки не мѣшаетъ положить подъ легкій прессъ.

№ 21. Легкое телячье. Телячье легкое вымочить порядкомъ, указаннымъ въ № 16. Когда вода окажется совершенно чистою, погрузить телячье легкое въ кипятокъ, дать сильно вскипѣть, вынуть, погрузить вновь въ холодную воду и засимъ осушить на салфеткѣ.

№ 22. Печенка телячья. Съ печенки снять пленку, вырѣзать жилы, вымочить въ холодной водѣ порядкомъ, указаннымъ въ № 16, засимъ погрузить часа на 3 въ молоко, послѣ чего обмыть.

№ 23. Сладкое мясо. Взять нужное количество сладкаго мяса, обмыть, снять всѣ пленки, погрузить его на четыре часа въ холодную воду. Вынуть, обланжирить въ кипяткѣ въ теченіе двухъ-трехъ минутъ. Переложить въ холодную воду, остудить, положить подъ прессъ. Черезъ нѣкоторое время обрѣзать, обровнять, нашпиговать, см. № 29, сладкое мясо или шпикомъ, или трюфелями, или языкомъ, или ветчиной; держать на холодѣ до употребленія.

Сладкимъ мясомъ называется зобная железа (glandula Thimus) у молочныхъ телятъ и барашковъ, которая исчезаетъ, атрофируется, какъ только ихъ перестаютъ кормить однимъ молокомъ и переводятъ на растительную пищу.

№ 24. Вымя коровье. Снять пленку, нарѣзать кусками, вымочить въ теченіе двухъ часовъ въ холодной водѣ, погрузить вымя въ брезъ или бульонъ, варить до мягкости, вынуть, положить подъ легкій прессъ, остудить, поставить въ прохладное мѣсто.

№ 25. Нёбо бычачье. Выбрать наиболѣе бѣлое нёбо, счистить ножомъ черную кожу, погрузить въ воду, таковую подогрѣть, дать закипѣть, снять пленку. Поставить вариться въ бѣломъ наварѣ № 116, отварить до мягкости, обровнять, положить подъ легкій прессъ. Остудить, употреблять.

№ 26. Рубцы. Рубцы, совершенно бѣлые и отлично вычищенные, съ необобраннымъ съ нихъ жиромъ, должны быть разрѣзаны на куски и погружены на сорокъ восемъ часовъ въ снятое молоко, которое должно быть нѣсколько разъ замѣняемо свѣжимъ. Вынутые изъ молока и хорошо промытые въ холодной водѣ рубцы отвариваются въ бульонѣ № 86, съ присоединеніемъ къ нему кусочка сала, телячьей ножки, лука, букета изъ зелени № 85, соли, перца, гвоздики, небольшого количества водки или чистаго спирта. Рубцы должны вариться на легкомъ огнѣ не менѣе пяти часовъ, до совершенной мягкости.

№ 27. Хвосты бычачьи. Выбирать слѣдуетъ часть хвоста, прилегающую къ спинѣ быка. Хвостъ долженъ быть разрѣзанъ по суставамъ на куски одинаковой величины. Куски хвоста погрузить въ холодную воду на двое сутокъ, перемѣнять воду. Налить свѣжею водой, поставить на плиту, закипятить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, варить двадцать минутъ, переложить въ холодную воду, обмыть, обтереть.

№ 28. Поросенокъ. Выбрать трехъ-четырехъ-недѣльнаго поросенка, вѣсомъ въ семь-десять фунтовъ, заколоть, дать стечь всей крови, еще теплаго поросенка ошпарить горячею водой, но не кипяткомъ, оскоблить ножомъ, снять щетину, осушить, натереть мукой, опалить, обтереть полотенцемъ, выпотрошить, почекъ не вынимать, срѣзать копытца, погрузить въ холодную воду и держать въ водѣ, перемѣняя таковую, не менѣе двухъ сутокъ. Зимой поросенка слѣдуетъ застудить, но не заморозить. Всѣ описанныя операціи по зачисткѣ поросенка производить по возможности быстро, ибо воздухъ вліяетъ на бѣлизну поросенка.

№ 29. Шпигованіе мяса и птицы. Шпикъ нарѣзается въ зависимости отъ размѣровъ живности, подлежащей шпигованію, на болѣе или менѣе тонкія полоски вдоль волоконъ.

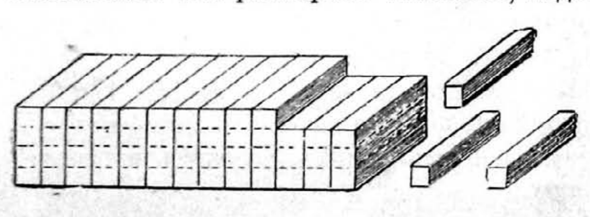


Рис. № 11, А.

Взять толстый кусокъ сала нужнаго размѣра, срѣзать и удалить мягкую часть сала, прилегавшую къ мясу, оставивъ лишь ту часть сала, которая прилегаетъ къ шкуркѣ и годна для шпигованія, положить кусокъ сала на столъ шкуркой

внизъ; кусокъ этотъ нарѣзать вертикально ломтиками сверху внизъ до шкурки, а засимъ нарѣзать всѣ пласты горизонтально, т. е. параллельно шкуркѣ; такимъ образомъ получатся полоски сала одинаковой длины и толщины, см. рис. № 11, А.

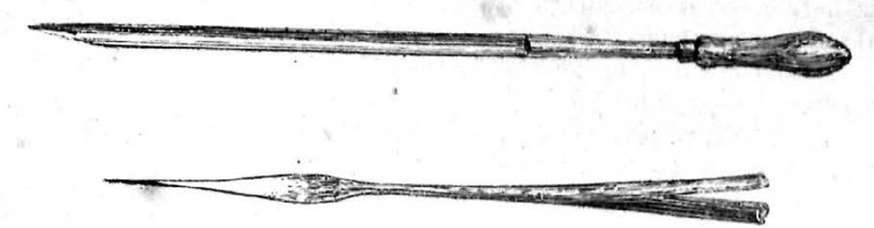


Рис. № 11, Б

Мясо, подлежащее шпигованію, кладется на салфетку. По нему проводятъ линіи, опредѣляющія мѣста, гдѣ слѣдуетъ втыкать въ мясо сало и гдѣ сало должно выходить на поверхность мяса.

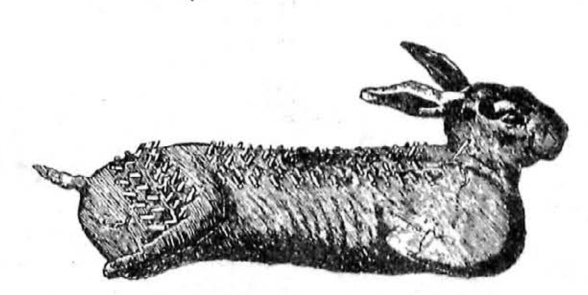


Рис. № 12, А.

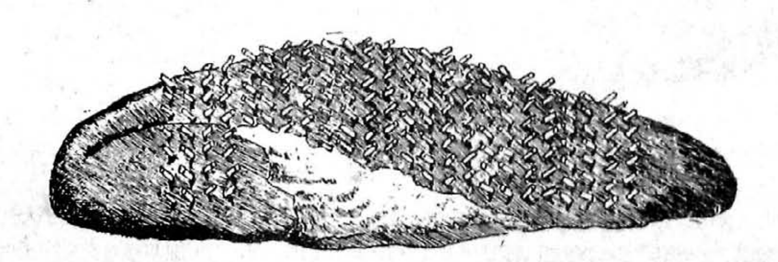


Рис. № 12, Б.

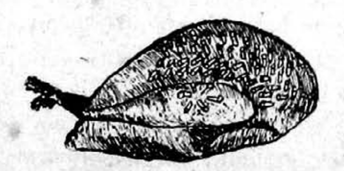


Рис. № 12, В.

Полоски шпика вправляются въ шпиговальную иглу, см. рис. № 11, Б, и таковая пропускается въ мясо. Концы шпика, выходящіе на поверхность мяса, можно подровнять ножницами.

Когда одинъ рядъ шпигованія законченъ, приступить ко второму и притомъ такимъ образомъ, чтобы концы второго ряда шпика шли навстрѣчу первому. Для бо́льшей наглядности на этой страницѣ помѣщены рисунки: шпигованнаго филея, шпигованнаго зайца и шпигованной куропатки.

№ 30. Зачистка птицы. Прежде всего ощипанная птица должна быть опалена. Это дѣлается надъ раскаленными углями или надъ зажженною бумагой, или лучше всего на спиртовой лампочкѣ.

При опаливанiи птица берется одною рукой за голову, а другою за ноги и ее водятъ надъ огнемъ, пока не сгорятъ или не обуглятся всѣ оставшiеся на ней перышки, волосики и пухъ.

Ножки окунуть въ кипятокъ, кожу съ нихъ снять полотенцемъ и коготки обрѣзать.

Вслѣдъ за этимъ, ножикомъ вынимаются корешки опаленныхъ перьевъ и счищается все пригорѣвшее.

Опаленную птицу положить грудью на столъ. На задней сторонѣ шеи, выше спины, сдѣлать разрѣзъ кожи и чрезъ него вынуть зобъ и горло, обрѣзавъ послѣднее. Кожа отъ горла должна остаться при

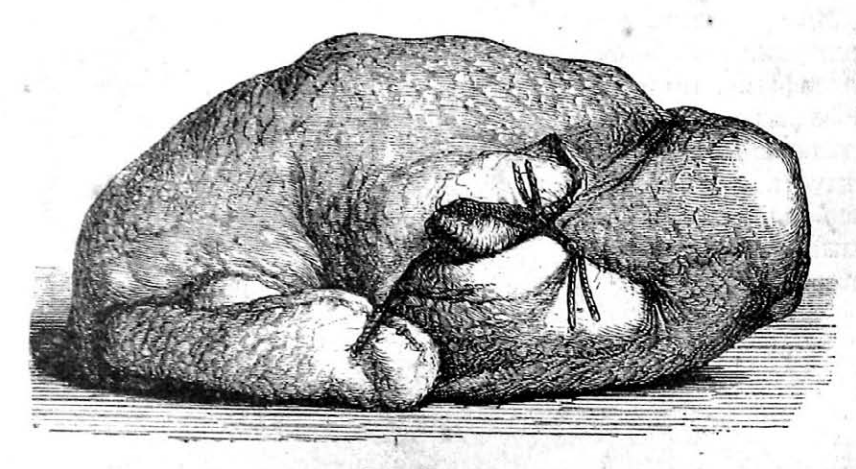


Рис. № 13.

птицѣ, дабы ею закрыть отверстiе, образовавшееся отъ удаленiя горла. Засимъ, перевернуть птицу на спину, надрѣзать ее подъ хлупкомъ (нижняя часть груди птицы, между ножками) и вынуть осторожно всѣ внутренности, наблюдая, чтобы желчный пузырь, находящiйся около печени, остался неприкосновеннымъ, иначе желчь можетъ сдѣлать всю птицу горькою. Если бы это случилось, необходимо промыть птицу и вытереть полотенцемъ всѣ мѣста, окрасившiяся въ желтый цвѣтъ.

Изъ внутренностей птицы идутъ въ прокъ: печень, сердце, почки и пупки; послѣднiе разрѣзаются и изъ нихъ удаляютъ кожицу и содержимое. Эти части птицы называются потрохами.

Когда птица подается къ столу цѣлою, ей необходимо придать красивую форму, и для этого нѣкоторыя части ея обрѣзаются, другiя прилаживаются и завязываются нитками слѣдующимъ образомъ: обрѣзаютъ конечности ногъ, если птица подается отварною, и лишь

конечности лапокъ, если она подается жареною. Крылышки загибаются на спину въ крупной птицѣ и отрубаются совсѣмъ у мелкой, напримѣръ, у рябчика, куропатки, дупеля и т. д.

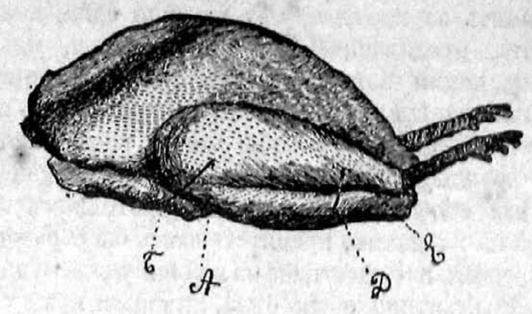


Рис. № 14.

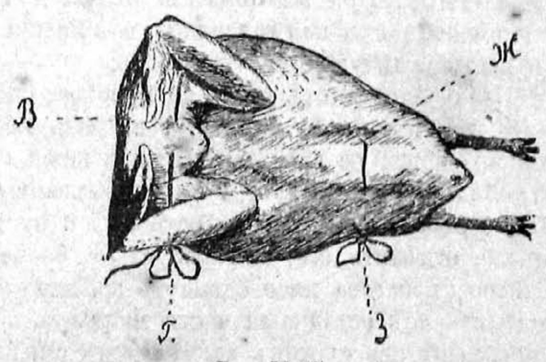


Рис. № 15.

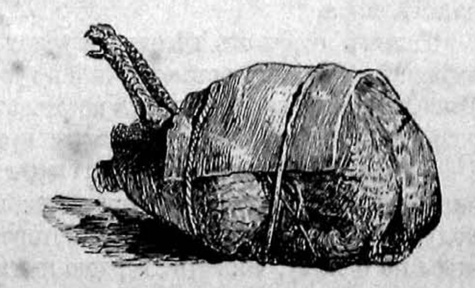


Рис. № 16.

У гаршнеповъ, бекасовъ, дупелей и вальдшнеповъ головка не отрѣзается, а загибается къ корпусу птицы и клювомъ протыкается самая птица.

Засимъ кладутъ птицу на спину и отодвигаютъ ноги назадъ къ корпусу, подрѣзавъ слегка связку, соединяющую суставы ноги.

Кухонная игла съ толстою ниткой прокалывается въ ножку въ мѣстѣ соединенія суставовъ, см. рис. № 14, лит. А, проходитъ внутри птицы и вынимается въ томъ же мѣстѣ съ другой стороны, т. е. въ другой ногѣ между суставами.

Далѣе, тою же иглой и ниткой и съ той же стороны, прокалывается крылышко, рис. № 14, лит. Б, потомъ верхняя часть спинки, рис. № 15, лит. В, захватывая кожу, снятую съ горла, и этотъ конецъ нитки завязывается бантомъ, указаннымъ подъ лит. Г, рис. № 15.

Засимъ игла съ другою ниткой вводится въ нижнюю часть ножки, лит. Е, рис. № 14, и проходитъ насквозь въ нижнюю часть второй ножки, игла выдергивается, въ нее вдѣвается другой конецъ нитки, иглой прокалывается ножка въ мѣстѣ, обозначенномъ лит. Д, рис. № 14, проходитъ насквозь чрезъ нижнюю часть спинки, лит. Ж, рис. № 15, и оба конца связываются бантомъ, лит. З, рис. № 15.

Приготовленіе птицы для варки, тушенія или жаренья заканчивается тѣмъ, что она окропляется лимоннымъ сокомъ, натирается очень небольшимъ количествомъ муки и на нее накладываются тонкіе ломти свиного сала, укрѣпляемые на птицѣ нитками. Слѣдуетъ принять за правило, что ломтики сала, коими заворачивается живность, предназначенная для тушенья, не насѣкаются, а ломтики сала, коими заворачивается живность, предназначенная для жаренья, насѣкаются сквозными прорѣзами, недоходящими до краевъ ломтика, съ тою цѣлью, чтобы вода, находящаяся въ живности, превращающаяся подъ вліяніемъ высокой температуры въ паръ, имѣла свободный выходъ. Въ противномъ случаѣ этотъ паръ, осѣдая на живность, препятствовалъ бы образованію сухой корочки на жареномъ и вызвалъ бы на ней никуда ненужную мокроту.

Если птица очень бѣла, лимона и муки употреблять не слѣдуетъ.

№ 31. Заготовленіе птицы для фаршированія и для галантина. При заготовленіи птицы для фаршированія или для изготовленія изъ нея галантина, всѣ мягкія части птицы снимаются съ костей слѣдующимъ способомъ:

Вдоль спины, отъ гузка до прорѣза, сдѣланнаго на задней сторонѣ шеи птицы, см. № 30, разрѣзать кожу до кости. Концомъ тонкаго ножа, не нарушая цѣлости кожи, снять съ остова все мясо съ обѣихъ сторонъ птицы по направленію къ шеѣ и къ ножкамъ. Далѣе ввести ножъ между остовомъ и суставомъ, гдѣ начинается крыло, отдѣлить его, сдѣлать то же самое со вторымъ крыломъ. Снятое съ остова мясо сдвинуть къ желудку и ножкамъ. Ножомъ отдѣлить всѣ остальныя части мяса отъ грудной кости. Дойдя до ногъ, вырѣзать суставъ въ мѣстѣ соединенія ноги съ остовомъ, не нарушая цѣлости мяса и кожи и оставивъ гузокъ при снимаемомъ пластѣ мяса.

Такимъ образомъ цѣлымъ кускомъ снимается все мясо птицы, вмѣстѣ съ кожей, и остаются лишь гузокъ, кости крыльевъ и ножекъ. Мясо, оставшееся на костяхъ крыльевъ и ножекъ, надрѣзать и чрезъ разрѣзы удалить послѣднія кости крыльевъ и ножекъ.

№ 32. Фаршированіе птицы трюфелями. Зачистка свѣжихъ трюфелей производится такъ: погрузить трюфели въ свѣжую воду, дабы размягчить землю, которой они покрыты, вынимать изъ воды по одному, чистить твердою щеткой, сполоснуть, тщательно маленькимъ ножомъ оскоблить землю, оставшуюся въ углубленіяхъ кожи трюфелей. Окончательно обмыть, вынуть, вытереть полотенцемъ. Тонко срѣзать верхнюю кожицу.

Трюфели, коими фаршируется птица, должны быть сравнены въ объемѣ, т. е. наиболѣе крупные трюфели должны быть раздѣлены на части, соотвѣтствующія по объему самымъ мелкимъ трюфелямъ, назначеннымъ къ изготовленію.

Объемъ трюфелей долженъ соразмѣряться съ размѣрами птицы: въ болѣе крупную птицу, напримѣръ, въ индѣйку полагаются болѣе крупные трюфели, въ менѣе крупную, напримѣръ, куропатку—мелкіе трюфели.

Прежде всего, если имѣются, истолочь обрѣзки трюфелей, а если ихъ нѣтъ, истолочь нѣсколько мелкихъ трюфелей съ кускомъ свѣжаго свиного сала, равнаго по объему трюфелямъ.

Присоединить къ истолченной массѣ нѣсколько сырыхъ, вымоченныхъ, очищенныхъ и обланжиренныхъ гусиныхъ или куриныхъ печенокъ, рюмку прокипяченой мадеры, пряную соль № 50, перецъ. Протолочь, вторично протереть, соединить массу съ цѣлыми трюфелями.

Наполнить этою массой внутренность очищенной и приготовленной птицы, вводя ее чрезъ отверстіе въ шеѣ и чрезъ нижнее отверстіе, чрезъ которое птица была выпотрошена.

На грудь птицы подъ кожу можно ввести ломтики трюфелей, тщательно наблюдая, чтобы не нарушить цѣлости кожи.

Зашить оба отверстія, слегка стянувъ кожу; обложить птицу тонкими ломтями прорѣзаннаго насквозь свиного сала, обвязать.

№ 33. Филеи птицы. Заготовленіе ихъ. Снятіе филеевъ съ птицы производится слѣдующимъ образомъ: очищенная птица кладется головой къ работающему. Вдоль острія грудной кости надрѣзается кожа во всю длину птицы, которая сдирается по направленію къ ножкамъ. Мясо на ножкахъ надрѣзается и кости ножекъ въ суставахъ выламываются, но не отдѣляются отъ остова.

Ножикомъ, прижимая его къ грудной кости, во всю длину птицы дѣлается глубокій надрѣзъ до самаго остова и, начиная отъ нижнихъ частей птицы до головы, вся мягкая часть срѣзается съ остова вмѣстѣ съ крыломъ.

Далѣе отрѣзать кость крыла, положить филей на смоченную доску, обрѣзать кругомъ края филея, прижать слегка лѣвою рукой къ доскѣ и острымъ мокрымъ ножомъ, захвативъ пленку, покрывающую нижнюю поверхность филея, однимъ движеніемъ ножа отдѣлить таковую отъ мяса, тщательно наблюдая за тѣмъ, чтобы не повредить самаго мяса филея. Удалить сухожилье, но такъ, чтобы филей не раздѣлился на двѣ части, т. е. оставить неприкосновенной тончайшую нитку сухожилья въ той части филея, съ которой была срѣзана пленка.

Филей птицы состоитъ изъ двухъ частей: изъ наружнаго филея и прилегающаго къ нему филея миньонъ.

Для кушаній, въ которыхъ употребляютъ филеи въ цѣломъ видѣ, пленки и жилки должны быть удалены, ибо во время приготовленія, онѣ сжимаются и стягиваютъ самые филеи.

№ 34. Разбивка птицы на части для фрикассе или для жаренія таковой кусками. Для фрикассе, или при жареніи птицы кусками (соте), птица разрѣзается въ сыромъ видѣ на куски, обозначенные на прилагаемомъ рисункѣ. Кожа съ кусковъ птицы не снимается.

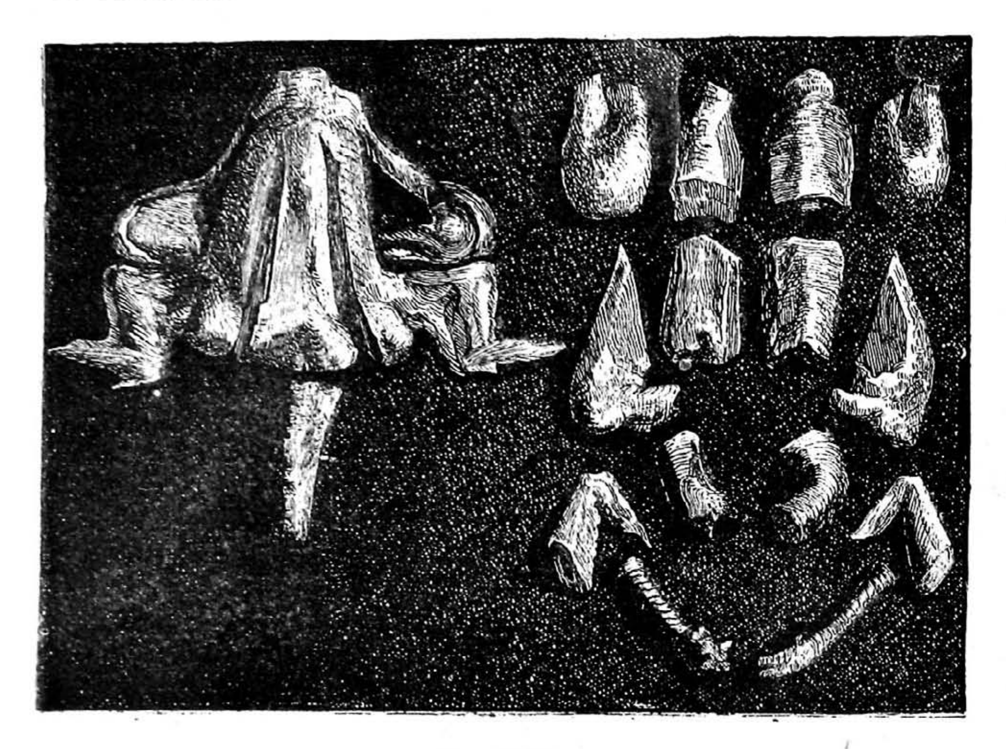


Рис. № 17.

№ 35. Панированіе. Разные способы панированія. Панировать живность или иные продукты слѣдуетъ передъ самымъ погруженіемъ таковыхъ для жаренья въ масло или фритюръ, дабы мука, хлѣбъ или сухари, коими продуктъ панируется, не успѣли отмокнуть. Только при соблюденіи этого условія получаются при изготовленіи и яркій цвѣтъ, и хорошій вкусъ запанированныхъ продуктовъ. При панированіи необходимо наблюдать, чтобы мука, хлѣбъ или сухари пристали равномѣрно и по возможности плотно ко всѣмъ частямъ предмета, подлежащаго панированію, для достиженія чего, панада въ нѣкоторыхъ случаяхъ прижимается плоскою стороной мокраго ножа.

Способовъ панированія нѣсколько, а именно:

№ 36. Панированіе масломъ. Живность посолить, чуть-чуть обсыпать мукой, обмакнуть въ распущенное сливочное или

прованское масло, вновь обсыпать равномѣрно мукой или тертымъ хлѣбомъ.

№ 37. Панированіе яйцомъ. Разбить сырое яйцо, прибавить къ нему соли и чуточку воды, тщательно смѣшать, обмакнуть въ эту жидкость подлежащій панированію продуктъ, обсыпанный мукой, обвалять его въ тертомъ хлѣбѣ или сухаряхъ, см. № 41.

№ 38. Панированіе англійскимъ способомъ. Соединить сырое яйцо съ ложкой распущеннаго сливочнаго масла, посолить. Обмакнуть въ эту жидкость предметъ, подлежащій панированію, обсыпанный мукой, обвалять его въ сухаряхъ или хлѣбѣ, см. № 41, обжать ножомъ, засимъ погрузить его вторично въ распущенное сливочное или прованское масло, вторично обвалять въ хлѣбѣ или сухаряхъ, снова обжать ножомъ.

№ 39. Панированіе нѣмецкимъ способомъ. Обмакнуть живность или продуктъ, подлежащій панированію, обсыпанный мукой, въ надлежащій соусъ, напримѣръ, въ велуте № 299, въ нѣмецкій № 303, сюпремъ № 310, посолить, густо обсыпать панируемый продуктъ хлѣбомъ или сухарями, см. № 41, обжать панировку ножомъ, вторично обмакнуть продуктъ въ разбитое сырое яйцо съ ложкой сливочнаго масла, обвалять въ хлѣбѣ или сухаряхъ, снова обжать ножомъ.

№ 40. Панированіе итальянскимъ способомъ. Прованское масло, присоединивъ къ нему сокъ изъ лимона, соль, перецъ, слегка подбить вилкой. Чуть-чуть обсыпать мукой продуктъ, подлежащій панированію, погрузить его въ приготовленную жидкость, обвалять въ мукѣ.

№ 41. Хлѣбъ и сухари для панированія. Высушить безъ малѣйшаго колера куски бѣлаго хлѣба въ духовой печи, истолочь, просѣять.

Мякишъ бѣлаго черстваго хлѣба положить въ салфетку, обсыпать чуточкой муки, растереть въ салфеткѣ, просѣять.

Мякишъ черстваго бѣлаго хлѣба или сухари изрѣзать кусочками, въ нѣкоторыхъ случаяхъ довольно крупными.

Сдобные сухари истолочь или же употреблять нарѣзанными на мелкіе куски.

№ 42. Зачистка рыбы. Чешуя съ рыбы снимается особою машинкой (стоитъ отъ 25 до 45 коп.) или соскабливается тупою стороной ножа, причемъ лѣвою рукой держатъ рыбу за хвостъ, а правою, ножомъ, соскабливаютъ чешую отъ хвоста къ головѣ. Третій способъ заключается въ томъ, чтобъ очень тонкимъ и острымъ ножомъ сбрить чешую отъ хвоста къ головѣ, наблюдая, чтобы ножомъ не поранить мяса.

Для удаленія внутренностей крупной рыбы, вдоль брюшка, дѣлаются два разрѣза: первый—до нижняго плавательнаго пера и вто-

рой—выше его до жабръ, наблюдая, чтобы, подходя къ головѣ, не повредить желчнаго мѣшечка, и чрезъ эти оба отверстія, рукой, или ручкой ложки, вынимаются кишки, желудокъ, плавательные пузыри, желчь, а, если нужно, молоки, печенка, икра.

Мелкая рыба, какъ напримѣръ, крупные ерши, корюшка, окуни, сельди, пискари, салака, чистятся чрезъ жабры, которыя вырѣзаются ножомъ или отдѣляются ручкой ложки. Въ корюшкѣ всегда оставляются молоки и икра, которыя очень вкусны. У костлявой мелкой рыбы вырѣзается спинное плавательное перо съ прилегающими къ нему костями.

У наваги срѣзается головка наискось, причемъ лобъ остается, а глаза, шея, желудокъ срѣзаются до брюшка.

Гатчинская форель потрошится чрезъ оба маленькія отверстія, дѣлаемыя въ брюшкѣ такъ, какъ описано выше относительно крупной рыбы; чрезъ эти прорѣзы вынимаются желчь и всѣ внутренности, а также пленка, прилегающая къ спинной кости, и два сгустка крови, находящіеся за этою пленкой.

Вычищая внутренность рыбы, тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы не нарушить цѣлости мѣшечка, содержащаго въ себѣ желчь.

У крупной рыбы жабры вырѣзаются или во всякомъ случаѣ тщательно промываются.

У рыбы, у которой имѣется вязига, таковая удаляется, причемъ у зачищенной рыбы чрезъ отверстіе въ брюшкѣ дѣлается надрѣзъ пленки позвоночника, тупою иглой захватывается струна вязиги, вытягивается наружу, берется сухимъ полотенцемъ, осторожно, медленно и равномѣрно вытягивается изъ рыбы.

Со стерляди кожа не снимается, но срѣзаются острые шипы или косточки, имѣющіеся на бокахъ, спинѣ и брюшкѣ рыбы.

Очищенная рыба должна быть тщательно промыта въ холодной водѣ, запекшаяся на ней кровь удалена, засимъ рыба должна быть насухо вытерта полотенцемъ, и голова большой рыбы обвязана нитками.

Плоскія рыбы, какъ напримѣръ, палтусъ (turbot), камбала (barbue) зачищаются такъ: прежде всего рыба легко оскабливается ножомъ отъ хвоста къ головѣ, засимъ вырѣзаются жабры, и рыба потрошится чрезъ небольшой полукруглый прорѣзъ, дѣлаемый около головы въ томъ мѣстѣ, гдѣ помѣщается весь желудочный аппаратъ рыбы. Голова обвязывается ниткой; вдоль спинной кости, съ темной стороны рыбы, дѣлаются надрѣзы мяса до кости и удаляется часть позвоночника, дабы во время варки кожа не треснула и мясо не сломилось бы неправильною формой.

У соли, также чрезъ маленькій прорѣзъ около головы, вынимаются внутренности, и засимъ, сдѣлавъ небольшіе надрѣзы кожи около головы, рукой сдираютъ какъ темную кожу, которою по-

крыта одна сторона рыбы, такъ и бѣлую, которою покрыта другая сторона.

Соль такъ же потрошится, какъ и навага, т. е. головка срѣзается наискось, причемъ отрѣзается прочь часть головы, вмѣстѣ съ желудкомъ.

При зачисткѣ угря надрѣзается кожа у самой головы, голова заворачивается въ салфетку, обсыпанную крупной солью, и берется лѣвою рукой, а кожа правою рукой сдирается по направленію къ хвосту. Послѣ снятія съ угря кожи, отрубить голову, вынуть внутренности, дать полежать, засимъ погрузить въ кипятокъ и снять тонкую пленку. Тонкимъ и острымъ ножомъ удалить плавательное перо спины.

Налимъ, если требуется снять съ него кожу, зачищается такъ же, какъ и угорь.

Миноги ошпариваются кипяткомъ и засимъ съ нихъ снимается кожа.

Линь при зачисткѣ погружается въ холодную воду и засимъ съ него снимается кожа такъ же, какъ и съ угря.

№ 43. Раки. Зачистка раковъ. У раковъ, начисто вымытыхъ и ошпаренныхъ кипяткомъ, дабы они заснули, передъ погруженіемъ ихъ въ воду для варки, слѣдуетъ отдѣлить средній плавникъ изъ шейки, съ удаленіемъ котораго удаляется черная жилка, проходящая почти во всю длину шейки.

№ 44. Филеи рыбы. Снятіе ихъ съ костей. Филеи рыбы обыкновеннаго вида снимаются такъ: не соскабливая чешуи, у самой головы сдѣлать надрѣзъ всего мяса наискось рыбы до большой внутренней кости и засимъ, скользя ножомъ вдоль этой кости, срѣзать весь филей отъ головы до хвоста, перевернуть рыбу, сдѣлать то же самое съ другой стороны.

Положить самый филей чешуей на столъ, обровнять, обрѣзать края, установить ножъ почти плашмя между мясомъ и кожей рыбы и, начиная отъ хвоста, который придерживается лѣвою рукой, скользя вдоль кожи, отдѣлить отъ нея все мясо рыбы однимъ цѣлымъ кускомъ до головы. Такъ же поступить и со вторымъ филеемъ. Очистить филеи отъ костей, срѣзавъ ихъ тѣмъ же тонкимъ ножомъ.

Филеи съ рыбъ плоскихъ: палтуса, камбалы, соли и т. п. снимаются такъ: снять верхнюю кожицу съ рыбы, сдѣлать надрѣзъ мяса отъ головы до хвоста вдоль рыбы, какъ разъ посрединѣ основной кости. Ножомъ отдѣлить отъ кости филеи въ обѣ стороны; такъ же поступить съ другою половиной филея. Плоская рыба даетъ каждая по четыре филея. Снятые филеи должны быть тщательно очищены отъ костей.

№ 45. Ліезонъ. Ліезономъ называется соединеніе сырого желтка съ масломъ и сливками и введеніе этого соединенія въ соусъ или

супъ, или вообще въ жидкое кухонное приготовленіе, въ большинствѣ случаевъ тогда, когда это приготовленіе уже совершенно закончено. Иногда лiезонъ дѣлается изъ одного желтка, иногда изъ одного масла, иногда изъ масла и сливокъ и, наконецъ, изъ однѣхъ сливокъ или изъ одной сметаны.

Дѣлаютъ лiезонъ такъ: отбить надлежащее количество желтковъ, соединить съ кускомъ масла, растереть вмѣстѣ, разбавить нужнымъ количествомъ сливокъ, процѣдить. Въ эту массу влить небольшое количество горячей жидкости (соусъ, супъ), размѣшать, прибавить еще немного горячей жидкости, также размѣшать и затѣмъ весь лiезонъ, см. рис. № 18, влить въ остальную горячую жидкость, снятую съ огня, размѣшать и вновь все процѣдить. Обыкновенно этимъ



Рис. № 18.

и заканчивается соединенiе, но въ нѣкоторыхъ случаяхъ все соединенное ставится на огонь или на паръ и проваривается до надлежащей густоты, а въ исключительныхъ случаяхъ даже доводится до кипѣнья (напримѣръ, нѣмецкiй соусъ № 302).

Въ послѣднемъ случаѣ требуется особое вниманiе: соусъ сначала постепенно подогрѣвается на легкомъ огнѣ и подвергается постоянному размѣшиванiю, а засимъ жаръ усиливается, т. е. сотейникъ съ соусомъ подвигается на горячую часть плиты, и соусъ доводится до кипѣнья.

№ 46. Лiезонъ изъ масла. Сливочное масло лучшаго качества погружается кускомъ въ супъ или соусъ передъ самымъ отпускомъ, ибо, положенное раньше, оно утратитъ совершенно свой букетъ и превратится въ совсѣмъ ненужный жиръ.

№ 47. Лiезонъ изъ крови. Кровь птицы или зайца соединяется съ соусомъ такъ же, какъ и желтки, т. е. соусъ снимается съ огня, понемногу и постепенно вливается въ кровь, соединяется съ нею и отпускается. Дѣлая этотъ лiезонъ, нужна осмотрительность, ибо кровь еще скорѣе створаживается, чѣмъ яйцо.

Соусъ, соединенный съ кровью, ни подъ какимъ видомъ на огонь не ставится.

№ 48. Гласированiе мяснымъ сокомъ. Распустить на пару нужное количество мясного сока № 95; этимъ сокомъ кисточкой или перышкомъ смазать поверхность кушанья, подлежащаго этой операцiи. Такимъ смазыванiемъ въ нужныхъ случаяхъ придается блестящiй красивый видъ мясу, ветчинѣ, птицѣ и т. п.





Рис. № 19.

№ 49. Пряности толченыя. Соединить два золотника толченаго мускатнаго цвѣта, два золотника истолченной гвоздики, одинъ золотникъ бѣлаго перца, полъ-золотника кайенскаго перца, одинъ золотникъ высушеннаго и истолченнаго лавроваго листа, одинъ золотникъ высушеннаго и истолченнаго базилика. Протолочь все вмѣстѣ, просѣять чрезъ частое сито.

Держать въ герметически закрытой банкѣ.

№ 50. Соль пряная. Высушить фунтъ лучшей мелкой соли, прибавить шесть золотниковъ толченыхъ пряностей № 49, протолочь вмѣстѣ, просѣять чрезъ сито.

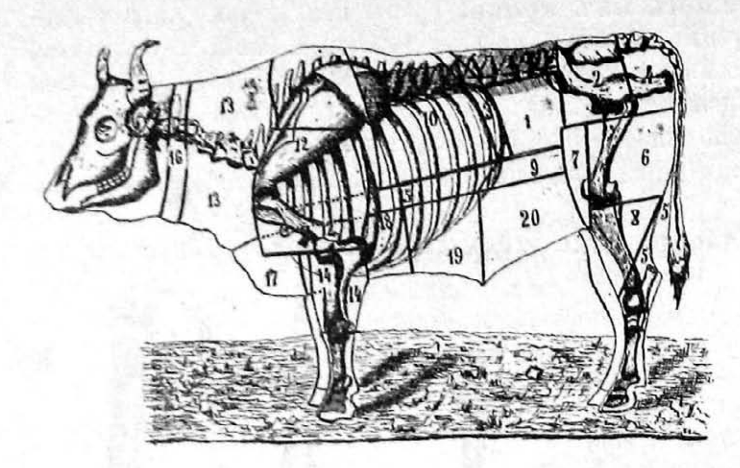
Держать въ сухомъ мѣстѣ въ герметически закрытой банкѣ.

№ 51. Свекольный квасъ. Свекольный квасъ дѣлается такъ: въ горшокъ (иначе свекла пригоритъ) положить нѣсколько штукъ обмытой, очищенной свеклы, поставить въ печь, испечь до готовности. Остудить, нарѣзать ломтями и залить прокипяченымъ уксусомъ съ сахаромъ и разными пряностями, перцемъ, лавровымъ листомъ и т. д.

Этотъ квасъ въ прохладномъ мѣстѣ сохраняется нѣсколько мѣсяцевъ.

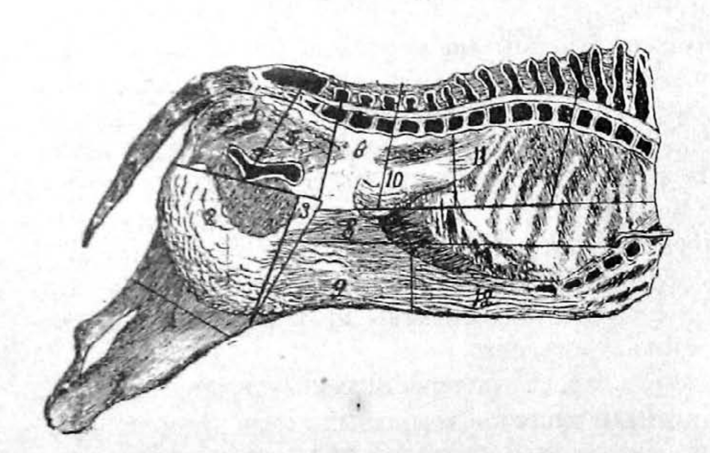
Свекольный квасъ приготовляется еще такъ: за четыре-пять дней нарѣзать на куски очищенную свеклу, залить ее горячею водой и поставить въ теплое мѣсто, чтобы свекла закисла.

№ 52. Быкъ. Изображенiе частей быка. Для нагляднаго представленiя частей быка, теленка, барана и барашка прилагаются подъ №№ 52—58 соотвѣтствующiе рисунки.



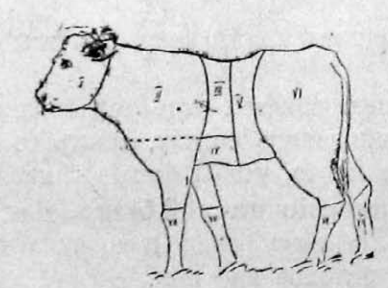
1. Ростбифъ.
2. Толстый филей.
3. Тонкій край.
4. Огузокъ.
5. Сѣкъ.
6. Бедро.
7. Кострецъ.
8. Подбедерокъ.
9. Филейная покромка.
10. Тонкій край.
11. Толстый край.
12. Лопатка.
13. Шея.
14. Рулька съ голяшкой.
15. Краевая покромка.
16. Зарѣзъ.
17. Челышко.
18. Средина грудины.
19. Завитокъ.
20. Бочекъ.

№ 53. Быкъ. Задняя часть быка въ разрѣзѣ.



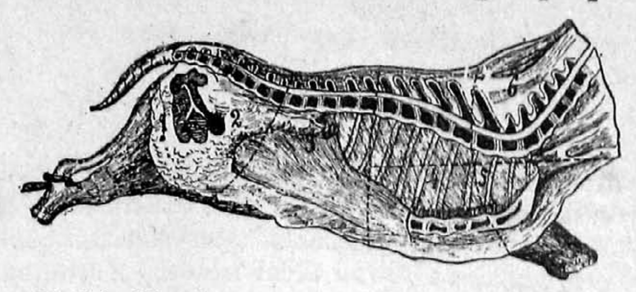
1. Подбедерокъ.
2. Сѣкъ.
3. Кострецъ.
4. Огузокъ.
5. Толстый филей.
6. Вырѣзка } ростбифъ.
7. Контр. филей } ростбифъ.
8. Филейная покромка.
9. Бочекъ.
10. Тонкій филей } антрекотъ.
11. Тонкій край } антрекотъ.
12. Завитокъ.

№ 54. Изображеніе частей теленка.



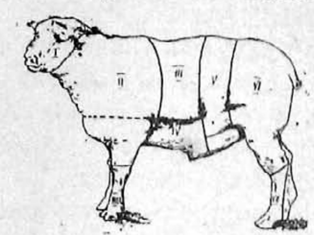
I. Голова.
II. Передн. четв. лопатка.
III. Каре (котлеты).
IV. Грудина.
V. Почечная часть.
VI. Задняя четверть.
VII. Ноги.

№ 55. Задняя часть теленка въ разрѣзѣ.



1. Noix-нца.
2. Зад. четверть.
3. Почечн. часть.
4. Котлеты.
5. Грудина.
6. Передн. четв.
7. Лопатка.

№ 56. Изображенiе частей барана.



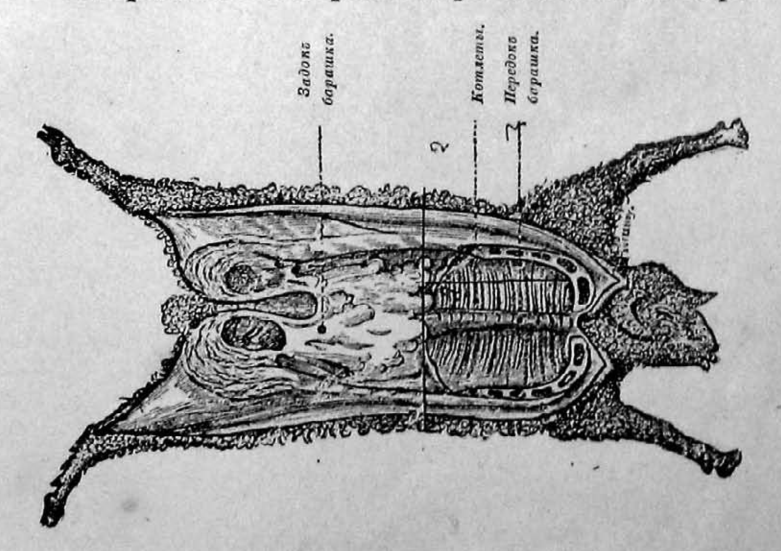
I. Голова.
II. Передн. четверть и лопатки.
III. Каре (котлеты).
IV. Грудина.
V. Почечная часть. Сѣдло.
VI. Задняя четверть. Жиго.
VII. Ноги.

№ 57. Баранъ въ разрѣзѣ.



1. Задняя четверть. Жиго. 2. Почечная часть. Сѣдло. 3. Котлеты. Каре. 4. Грудина
5. Передняя четверть. Лопатка.

№ 58. Барашекъ. Изображенiе распластаннаго барашка.



ОТДѢЛЪ III.

№ 59. Указанія какъ рѣзать мясо, разбирать или разбивать птицу, рубить поросенка, зайца и т. п. Рѣзать мясо, разбирать или разбивать птицу, рубить поросенка, молодого барашка, зайца и т. п.—дѣло навыка, дающееся только послѣ нѣкоторой практики.

Для нагляднаго ознакомленія съ этимъ вопросомъ, ниже и постепенно прилагаются рисунки, на которыхъ, съ возможной ясностью, указано, какъ слѣдуетъ производить упомянутыя операціи, но желающему съ наименьшимъ трудомъ и по возможности скорѣе ознакомиться съ ними, совѣтуемъ попросить хорошаго повара произвести нѣсколько опытовъ, въ его, обучающагося, присутствіи.

Теоретически предлагаются слѣдующія указанія:

№ 60. Отварное мясо (boeuf bouilli) слѣдуетъ рѣзать кусками

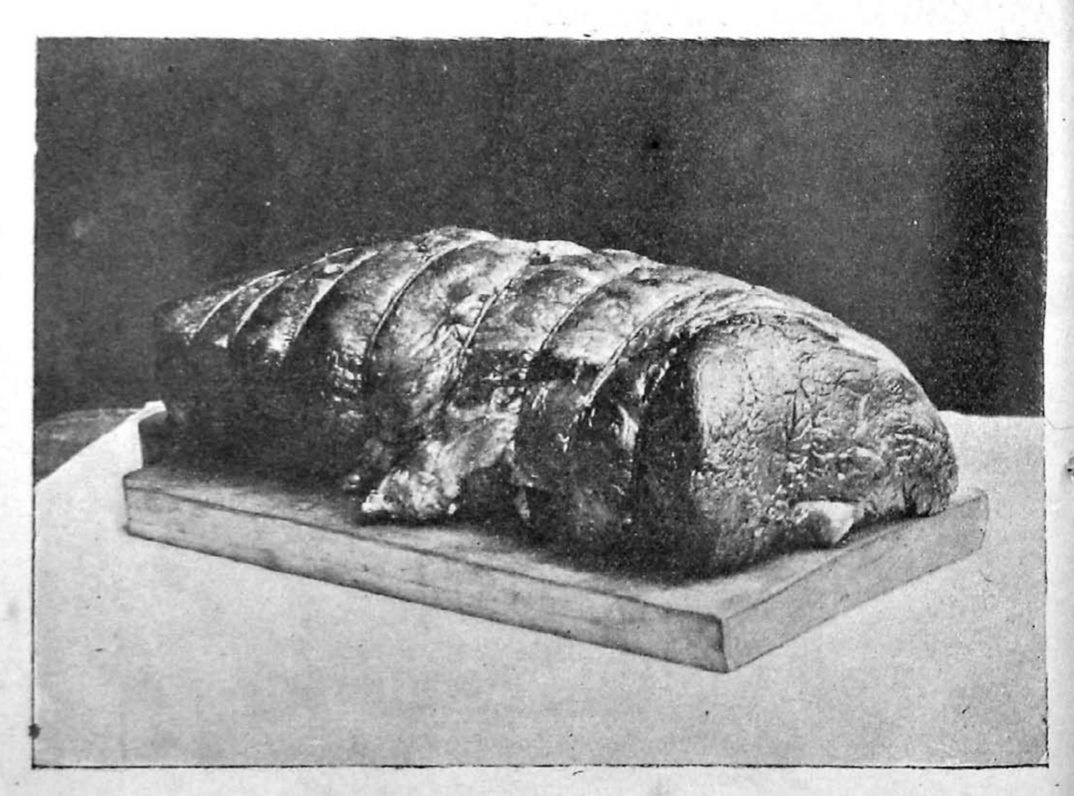


Рис. № 20.

средней толщины поперекъ волоконъ, въ торцъ, ставя ножъ перпендикулярно къ основной кости мяса.

№ 61. Отварная грудина. Отварную грудину надо рѣзать вдоль костей, т. е. реберъ. Если желательно удалить кости, нужно сдѣлать надрѣзъ кожи по ребрамъ съ внутренней ихъ стороны, гдѣ мяса не имѣется, причемъ кости выпадутъ сами собою.

№ 62. Ростбифъ. Aloyau. Если онъ подается съ вырѣзкой и затылкомъ, рѣжется такъ: сначала снимаются оба филея, внутренній—вырѣзка и наружный —затылокъ (контръ-филей); тотъ и

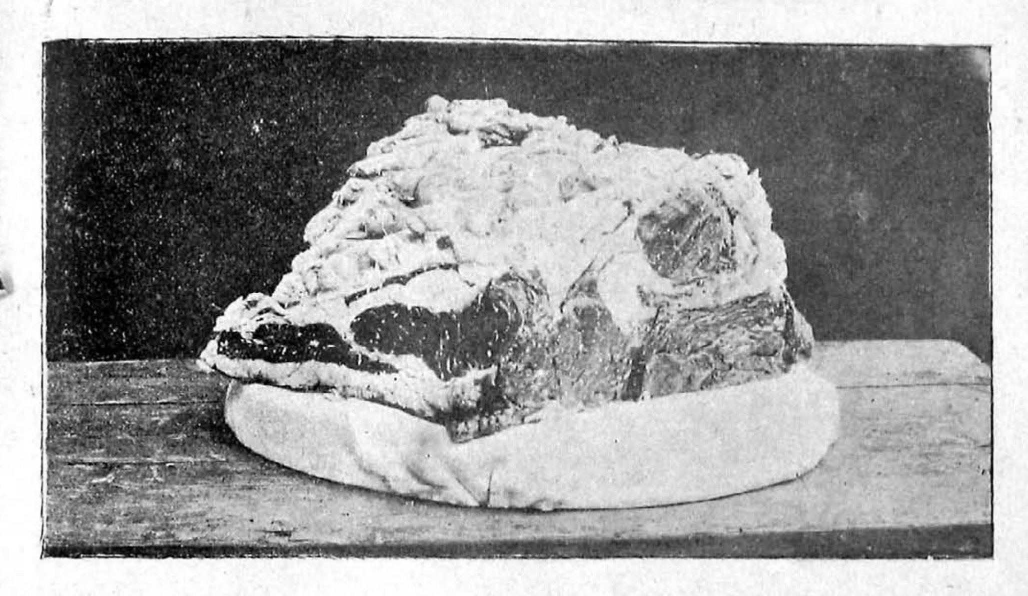


Рис. № 21.

другой нарѣзаются тонкими скошенными ломтями, всѣ ломти собираются на ножъ и опять накладываются на кость, представляя изъ себя форму неразрѣзаннаго филея.

Если по числу кушающихъ лицъ достаточно одного внутренняго филея, то затылокъ оставляется неснятымъ съ кости и, слѣдовательно, ненарѣзаннымъ. Онъ очень вкусенъ въ ходномъ видѣ и подается отдѣльно, съ какимъ-нибудь холоднымъ соусомъ.

№ 63. Почечная часть телятины (rognou ou longe de veau) и **баранье сѣдло** (selle de mouton) рѣжутся такъ: прежде всего отдѣляется внутренній филей, а засимъ почка; то и другое нарѣзаются тонкими, скошенными ломтями; далѣе снимается наружный филей (noix de veau), который рѣжется также скошенными ломтями и накладывается на кость или на блюдо. Параллельно этимъ

кускамъ накладываются уже нарѣзанные куски почки и внутренняго филея.

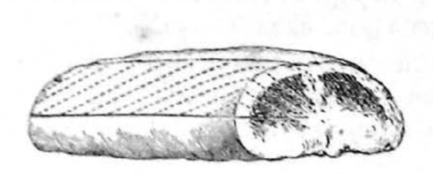


Рис. № 22, А.

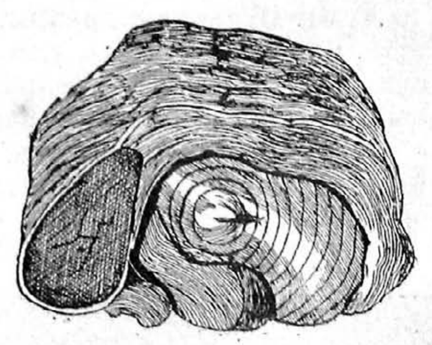


Рис. № 22, Б.



Рис. № 23, А.

№ 64. Сѣдло барана или барашка. Когда оно подается въ цѣломъ видѣ, рѣжется также вдоль позвонка тонкими, длинными ломтями, но это возможно только въ томъ случаѣ, когда обѣдъ или завтракъ состоитъ изъ многихъ блюдъ и сѣдло подается на небольшое количество персонъ, ибо изъ цѣлаго сѣдла, съ каждой стороны вдоль позвонка, трудно вырѣзать болѣе трехъ, четырехъ тонкихъ ломтей.

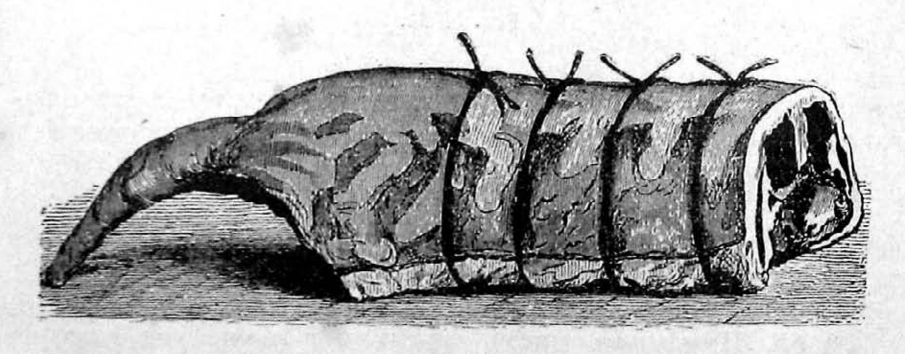


Рис. № 23, Б.

№ 65. Телячье и баранье каре подаются или въ цѣломъ видѣ, или разобранными, въ формѣ такъ называемыхъ отбивныхъ котлетъ.

Въ первомъ случаѣ, т. е. когда каре готовится въ цѣломъ видѣ, его рѣжутъ вдоль реберъ, и куски представляютъ изъ себя ломти мяса съ костью. Для удобства раздѣленія позвонка, необходимо,

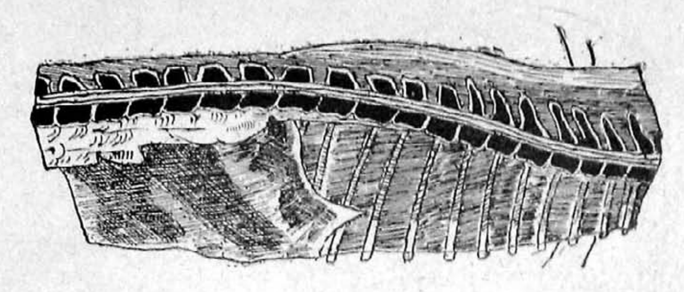


Рис. № 24.

чтобъ онъ еще въ сыромъ видѣ былъ надрубленъ мясникомъ или на кухнѣ въ мѣстахъ, подлежащихъ раздѣленію.

Во второмъ случаѣ телячьи и бараньи котлеты подаются въ томъ видѣ, который указанъ въ № 11, рис. № 6.

№ 66. Заднія части телятины (телячій задокъ) **и баранины** (жиго) рѣжутся такъ: берутъ кость задней части въ лѣвую руку, срѣзаютъ ломтемъ мясо, обозначенное лит. А (французы этотъ

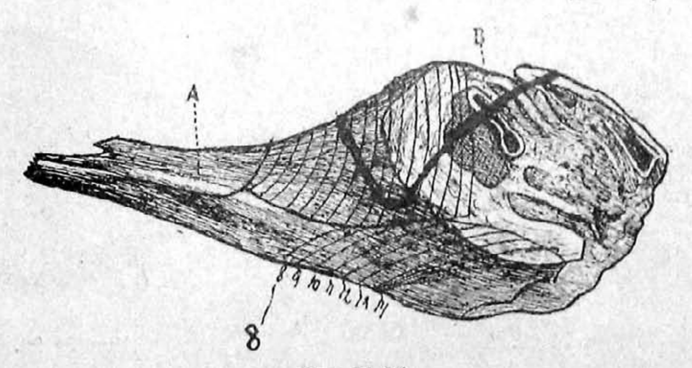


Рис. № 25.

кусокъ называютъ souris), и засимъ нарѣзаютъ скошенные куски отъ № 1 до кости, обозначенной лит. Б. Дойдя до этой кости, отдѣляютъ всѣ нарѣзанные куски, если они еще не вполнѣ отрѣзаны отъ кости. Затѣмъ переворачиваютъ жиго и, продолжая держать кость лѣвою рукой, рѣжутъ всѣ послѣдующіе куски отъ № 8-го до 14-го.

№ 67. Переднія части телятины и баранины (épaule de veau ou de mouton) разрѣзаются, какъ указано на рис. № 26.

№ 68. Телячья головка рѣжется, какъ указано на рисункахъ №№ 27 и 28. На рис. № 27 показано, какъ должны отдѣляться глав-

ныя части головки, а на рис. № 28, какъ эти главныя части должны быть разрѣзаны.

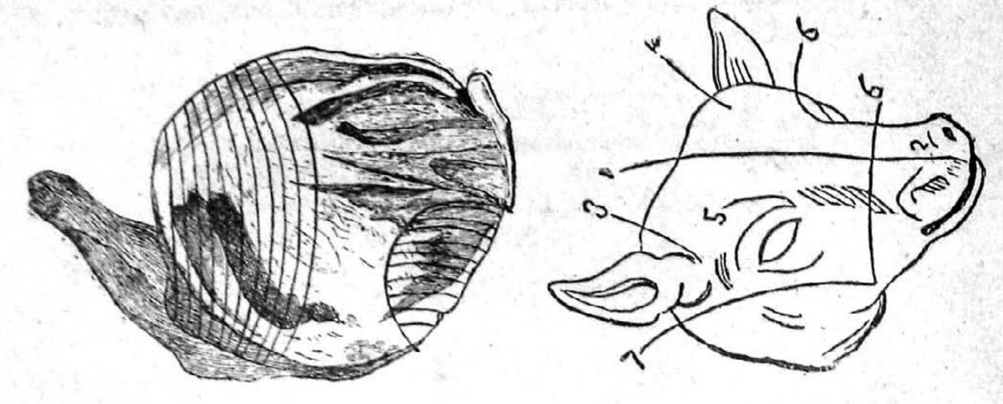


Рис. № 26. Рис. № 27.

№ 69. Бычачій и телячій языки рѣжутся такъ же, какъ внутренній филей, т. е. скошенными нетолстыми кусками.

№ 70. Окорокъ ветчины рѣжется, какъ указано на рисункѣ № 29.

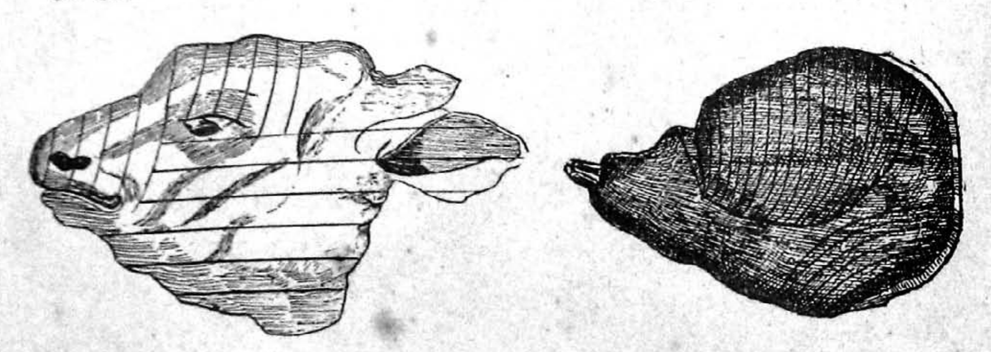


Рис. № 28. Рис. № 29.

№ 71. Свиная или кабанья голова подается только фаршированною и безъ костей. Голова дѣлится сначала вдоль по линіи АВ, а засимъ рѣжется ломтями поперекъ, какъ указано на рис. № 30.

№ 72. Поросенокъ жареный или отварной рубится такъ: прежде всего отдѣляется голова, которая дѣлится на двѣ половины, дабы въ каждой половинѣ оставалась и половина мозга. Засимъ отрубаются ноги, которыя, въ свою очередь, перерубаются на двѣ части каждая. Далѣе поросенокъ рубится вдоль позвонка на двѣ половины и каждая половина рубится поперекъ, вдоль реберъ, на

соотвѣтствующее количество кусковъ, въ зависимости отъ размѣра поросенка. Если поросенокъ очень малъ, то вдоль спины онъ не разрубается, а рубится лишь поперекъ порціонными кусками.

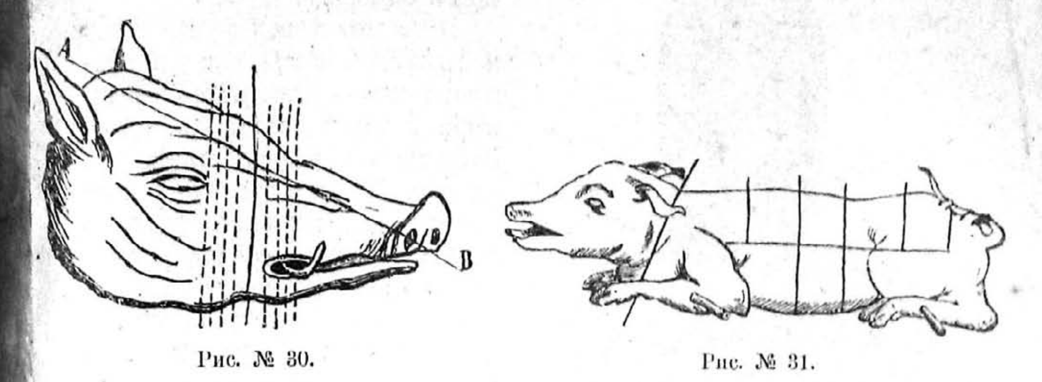


Рис. № 30. Рис. № 31.

№ 73. Барашекъ и дикая коза рубятся одинаково, какъ указано на рис. № 32, сначала отрубаются концы ногъ (1 и 2), засимъ весь остовъ разрубается по позвонку въ длину (линія AB) на двѣ половины; наконецъ, отдѣляются заднія части по линіямъ 13 и 15 и сіи послѣднія разрубаются по линіямъ 3 и 4.

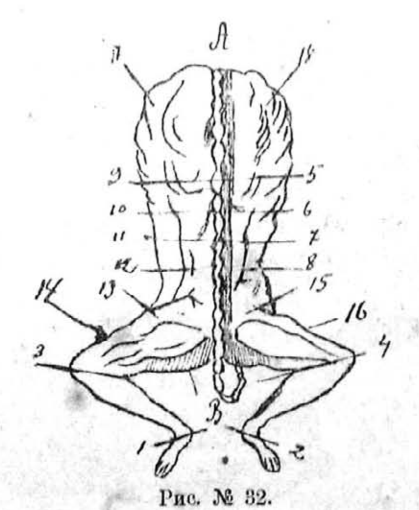


Рис. № 32.

Съ окорочковъ (жиго) №№ 14 и 16 снимаются ломтями мягкія части. Далѣе рубятся куски отъ 5 до 8, отъ 9 до 13, 17 и 18.

Въ бараninѣ самыми вкусными кусками слѣдуетъ считать куски отъ 5 до 15, а въ дикой козѣ—мягкіе ломти сѣдла, спины и окорочковъ (жиго).

Если барашекъ очень малъ, то вдоль спины онъ такъ же, какъ и поросенокъ, не разрубается, а рубится лишь поперекъ порціонными кусками.

№ 74. Рубка зайца. Изъ зайца подаютъ обыкновенно къ столу лишь спинку и его заднія ноги; голова, грудинка и переднія ноги не подаются. Задняя часть зайца рѣжется такъ: отнимаются заднія ноги, которыя рубятся каждая на три части. Засимъ спинка зайца рубится поперекъ на шесть, семь, восемь кусковъ. Во Франціи же снимается весь филей со спинки и рѣжется тонкими ломтиками вдоль позвонка.

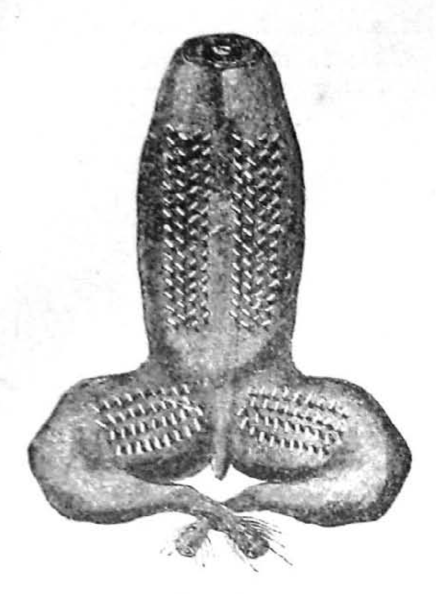


Рис. № 33.

№ 75. Пулярдка, каплунъ, курица (poularde, chapon, poule) разбираются одинаково слѣдующимъ образомъ:

Имѣя въ лѣвой рукѣ вилку и въ правой ножъ, вилку всаживаютъ глубоко въ мѣсто соединенія корпуса птицы съ ногой. Ножомъ, по черной линіи АБ, см. рис. № 34, отдѣляютъ ногу отъ курицы, нажимая ножъ въ самомъ суставѣ, соединяющемъ эти части птицы, затѣмъ вилкой приподнимаютъ ногу, кладутъ на другую посуду и раздѣляютъ на двѣ части, тоже по соединительному суставу Д-Д. Отдѣливъ такимъ же образомъ вторую ногу, втыкаютъ вилку подъ крыло, положивъ ножъ почти перпендикулярно по линіи ВГ, соотвѣтствующей суставу, соединяющему крыло съ остовомъ птицы, см. рис. № 34. Нажимомъ ножа отдѣляютъ филей во всю длину пулядрки до крестца (гузка), снимаютъ его вилкой и ножомъ и, въ зависимости отъ величины пулярдки, дѣлятъ филей вдоль на двѣ или на три части. Такъ же поступаютъ со вторымъ крыломъ. Засимъ снимаютъ съ грудки, съ обѣихъ сторонъ, оставшіеся филеи, отдѣляютъ спину птицы, которая дѣлится на двѣ или на три части и, разложивъ на блюдо куски такъ, чтобы всѣ они были на виду, подаютъ.

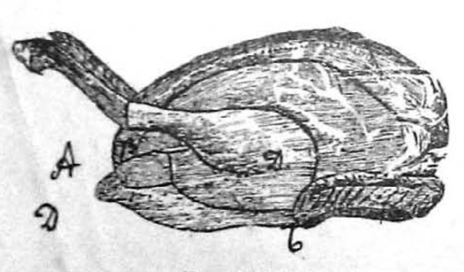


Рис. № 34, А.

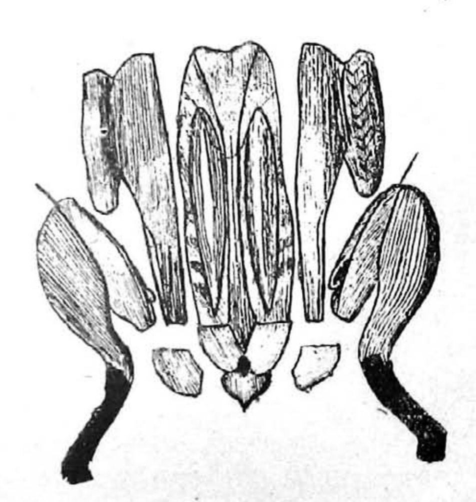
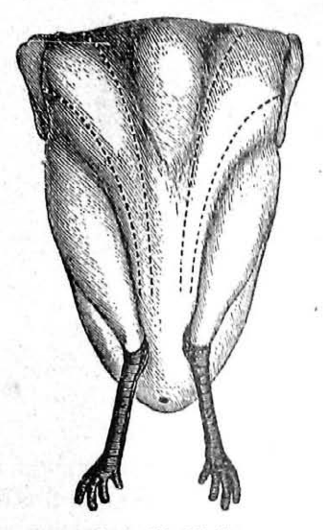


Рис. № 34, Б.

Второй способъ разбирать пулярдку, способъ, собственно говоря, поварской, употребляется въ томъ случаѣ, когда птица разбирается

на кухнѣ. Отдѣляются по суставамъ крылья съ полосой бѣлаго грудного мяса, засимъ ноги; послѣднія по суставамъ дѣлятся на двѣ части. Далѣе корпусъ кладется на одинъ бокъ; отрубается грудь отъ спины; грудь и спина рубятся поперекъ на двѣ или больше частей каждая; всѣ куски красиво обрѣзаются. Разрѣзанную птицу укладываютъ на блюдо такъ: кладутъ кости спины внутренней стороной на блюдо; на спину укладываютъ грудь; къ груди на



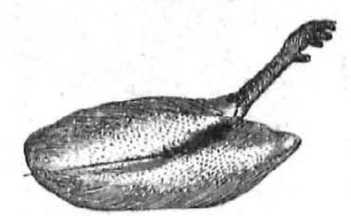
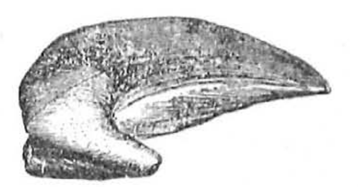


Рис. № 35, А.



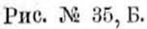


Рис. № 35, Б.

Рис. № 35, В.

соотвѣтствующія мѣста приставляютъ крылья и ноги, стараясь по возможности возстановить форму и видъ птицы до ея разборки.

№ 76. Индѣйка разбирается нѣсколькими способами.

Первый способъ—поварской—аналогиченъ со вторымъ способомъ разрѣзыванія пулярдки, см. № 75, рис. № 35, причемъ каждая часть ноги разсѣкается на двѣ или на три части; крылья съ прилегающимъ къ нимъ бѣлымъ мясомъ разрѣзаются на два, три, четыре куска; грудь и спина разрубаются на три, четыре или пять частей; бѣлыя части между грудью и крыломъ рѣжутся вдоль индѣйки на два или три ломтя. Количество кусковъ находится въ зависимости отъ размѣра птицы.

Второй способъ состоитъ въ слѣдующемъ, см. рис. № 36. Индѣйка лежитъ на спинѣ, ногами влѣво отъ рѣжущаго. Лѣвою рукой берутъ ближайшую ногу индѣйки и дѣлаютъ глубокій, сквозной надрѣзъ на корпусѣ, начиная отъ надгузка вдоль по ногѣ и нѣсколько выше ея, по черной линіи АБ, спускаясь полукругомъ къ крылу; то же самое дѣлаютъ и на другой сторонѣ индѣйки. Засимъ птицу переворачиваютъ на грудь, ножомъ упираютъ въ среднюю часть

спины, въ то именно мѣсто, гдѣ происходитъ сращеніе ея, и вилкой, имѣющеюся въ лѣвой рукѣ, сильнымъ движеніемъ поднимаютъ гузковую кость; ножомъ подрѣзаютъ не вполнѣ отдѣлившіяся части кожи и мяса и, такимъ образомъ, совершенно отдѣляютъ нижнюю часть спины съ обѣими ногами. Эта часть индѣйки въ патріархальныхъ домахъ называется архіерейскою (le bonnet d'évèque). Далѣе

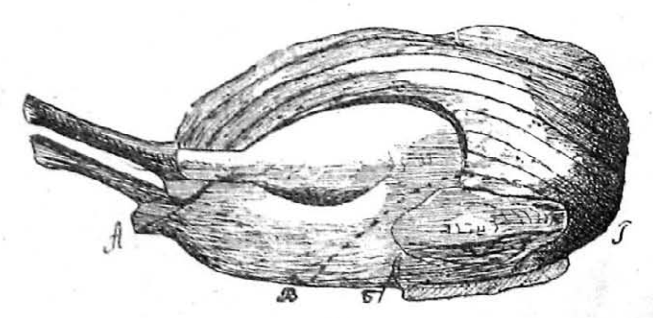


Рис. № 36.

отъ отдѣленной части спины отнимаются ноги и онѣ, а равно и эта часть спины, разбираются на подлежащее число кусковъ.

Чтобы отдѣлить крылья, дѣлается разрѣзъ по линіи В—Г, причемъ ножъ долженъ попасть на сращеніе суставовъ; отдѣливъ крылья, какъ указано на рис. № 36, снимаютъ оба филея тонкими ломтями вдоль грудной кости, во всю длину птицы. Когда все бѣлое мясо

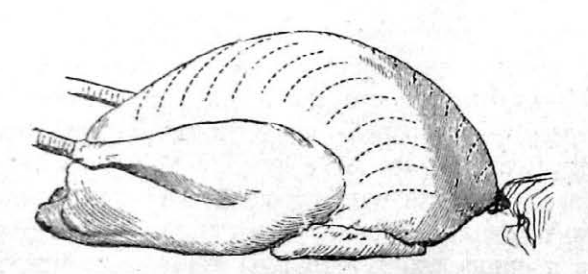


Рис. № 37.

съ груди снято, остовъ наклоняютъ на бокъ, ударомъ большого ножа отдѣляютъ спину отъ желудка и рубятъ спину въ зависимости отъ размѣра птицы на нѣсколько кусковъ.

Третій способъ. Не трогая ногъ и спины, отдѣлить однѣ крылья по возможности безъ мяса и засимъ, вдоль по остову, срѣзать тонкими ломтями бѣлое мясо, какъ указано на рис. № 37. Такой способъ удобенъ въ томъ случаѣ, когда кушающихъ мало, и всѣ любятъ бѣлое мясо.

№ 77. Мелкая птица, а именно: ортоланы, перепела, скворцы, гаршнепы, бекасы, дупеля, очень мелкіе молодые тетерева, куропатки и рябчики—подаются цѣлыми.

№ 78. Куропатки сѣрая и красная, рябчики, вальдшнепы разбираются на двѣ части, вдоль по хребту, или на три: грудь и два крыла съ ножками или, наконецъ, на пять частей, см. рис. № 38.

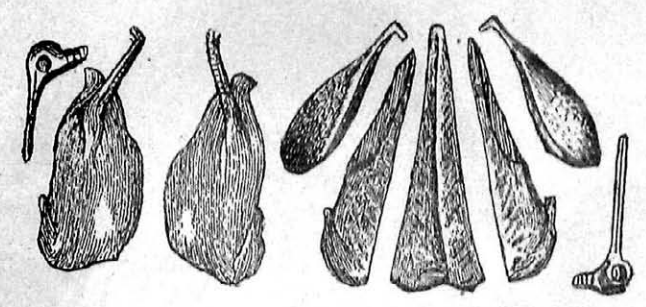


Рис. № 38.

№ 79. Фазанъ, стрепетъ, тетеревъ разбираются, какъ пулярдка или курица № 75; дрофа и глухарь разбираются, какъ индѣйка № 76.

№ 80. Гусь и утка разбираются такъ: начиная отъ грудной кости, длинными кусками во всю длину птицы, рѣжутъ куски филея;

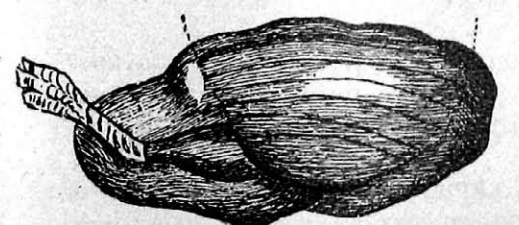


Рис. № 39, А. Утка.

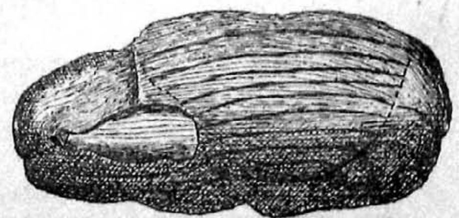


Рис. № 39, Б. Гусь.

засимъ отдѣляются крылья и ноги, а спина разбирается, какъ въ пулярдкѣ или индѣйкѣ, см. № 75 и 76.

№ 81. Указанія какъ рѣзать рыбу. Крупная рыба, какъ-то: осетръ, севрюга, шипъ, бѣлорыбица рѣжутся всегда такъ же, какъ мясо, поперекъ волоконъ, въ торцъ, скошенными кусками.

Почти всѣ остальныя рыбы подаются къ столу цѣлыми, и, каждый изъ кушающихъ отдѣляетъ себѣ рыбнымъ ножомъ кусокъ, соотвѣтствующій его желанію.

На тотъ случай, однако, когда въ обычаѣ дома ставить рыбу передъ хозяиномъ или хозяйкой, которые и раздаютъ рыбу кушающимъ, указываются ниже способы раздѣленія рыбы.

№ 82. Палтусъ и камбала раздѣляются такъ: начинаютъ съ бѣлой стороны и проводятъ линію отъ головы до хвоста, а если рыба очень велика, то и другую, ей параллельную; засимъ нарѣзаютъ нѣсколько линій, перпендикулярныхъ къ первой (основной) и снимаютъ отдѣльными кусками мясо каждаго четыреугольника, съ ма-

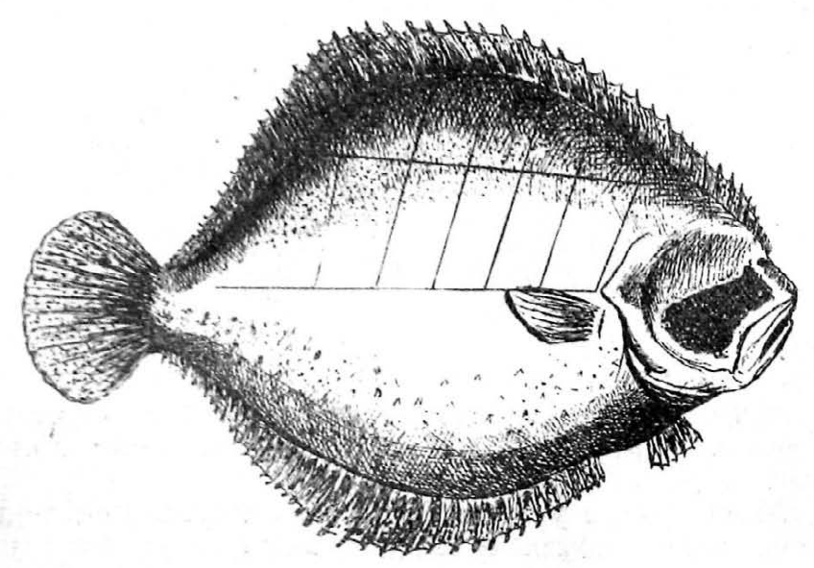


Рис. № 40.

ленькими костями, окружающими рыбу въ родѣ бахромы, составляющими очень вкусную часть рыбы. Когда вся сторона желудка снята, удаляютъ хребтовую кость и раздѣляютъ такимъ же образомъ заднюю часть рыбы, т. е. спину.

№ 83. Лососина, форель, карпъ, щука раздѣляются такъ: проводятъ поперечную, глубокую, до хребтовой кости, линію отъ

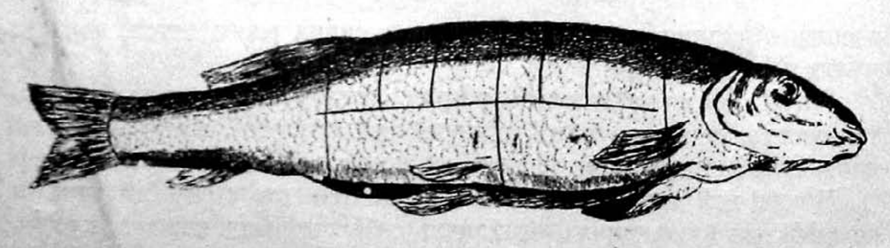


Рис. № 41.

головы рыбы до хвоста; засимъ, перпендикулярно къ этой линіи, снимаютъ куски, какъ указано на рис. № 41.

№ 84. Крупный лангустъ, такъ же, какъ и омаръ, разсѣкается сначала вдоль на двѣ половины, см. рис. № 42, а засимъ каждая половина на куски, перпендикулярно первому сѣченію или, же,

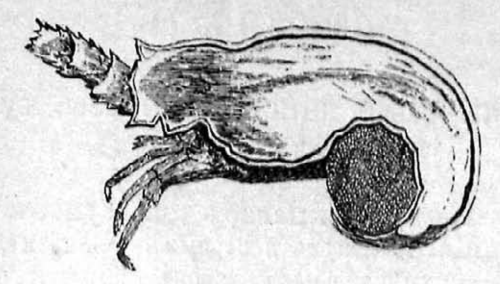


Рис. № 42.

если скорлупа хвоста лангуста или омара снимается, то мясо хвоста рѣжется поперекъ тонкими скошенными ломтями, см. рис. № 43.

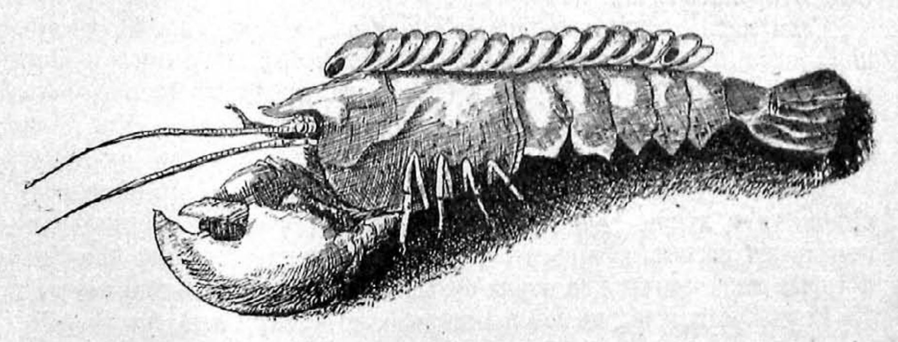


Рис. № 43.

Затѣмъ разобранный хвостъ собираютъ ножомъ и накладываютъ на остовъ лангуста или омара. Ноги омара и лангуста отнимаются отъ остова, раздѣляются на части, и скорлупа ихъ разбивается, дабы за столомъ удобнѣе было извлечь изъ нихъ мягкія части.

ОТДѢЛЪ IV.

Навары, соки, фюме, ланспики, брезы, курбульоны, маринады, фритюры.

№ 85. Бульонъ, т. е. наваръ для суповъ и соусовъ. Общія указанія. Главнымъ и первымъ условіемъ кулинарнаго искусства является умѣнье варить бульонъ, ибо отъ качества бульона зависитъ изготовленіе хорошихъ суповъ, соусовъ, мясныхъ соковъ, ланспика и т. п.

При варкѣ бульона необходимо, чтобы мясо, живность и коренья, изъ которыхъ онъ приготовляется, отдали ему всѣ свои питательныя и ароматическія части.

Если мясо предназначается исключительно для бульона, въ такомъ случаѣ его нужно раздѣлить въ сыромъ видѣ на мелкіе куски, ибо это облегчаетъ его варку, а если мясо предназначается быть поданнымъ на столъ въ свареномъ видѣ или кусками въ супѣ, или отдѣльнымъ блюдомъ, тогда его слѣдуетъ варить цѣлымъ кускомъ.

Кости, идущія на бульонъ, всегда должны быть разбиты на мелкія части и лучше варить ихъ отдѣльно, въ теченіе лишнихъ двухъ или трехъ часовъ, сравнительно съ тѣми пятью-шестью часами, которые необходимы для варки бульона изъ мягкихъ частей мяса [1]).

Если кости вывариваются отдѣльно, то наваръ ихъ, послѣ того, какъ операція выварки будетъ закончена и весь жиръ съ навара будетъ удаленъ, надлежитъ соединить съ остальнымъ бульономъ. При такомъ условіи полезно, какъ упомянуто выше, начать выварку костей заблаговременно и даже наканунѣ.

Жиръ съ мягкихъ частей мяса, идущаго исключительно на бульонъ, необходимо срѣзать съ мяса до погруженія его въ воду, ибо жиръ не улучшаетъ качества бульона, а самое удаленіе его во время варки бульона и при отпускѣ таковаго представляетъ только лишнюю заботу.

Мыть мясо, какъ упомянуто выше въ № 9, не слѣдуетъ, ибо погруженіе его въ холодную воду способствуетъ выдѣленію изъ него наиболѣе питательнаго вещества, т. е. альбумина. Въ крайнемъ случаѣ мясо можно лишь окатить водой.

---

[1]) Такъ, между прочимъ, совѣтуетъ г. Каншинъ въ своемъ соч. «Энциклопедія питанія», выпускъ 2, стр. 147.

Если мясо варится въ бульонѣ кускомъ, то, до погруженія въ воду, надо снять его съ костей, придать мясу ножомъ наиболѣе правильную форму, слабо обвязать его толстыми нитками, дабы форма мяса сохранилась во все время варки его, положить въ соотвѣтствующую кастрюлю на мелко изрубленныя кости, налить нужное количество холодной, если можно, фильтрованной воды, отставить на часъ времени для холодной оттяжки, а засимъ поставить на плиту въ такое мѣсто, гдѣ кипѣнье началось бы никакъ не раньше, какъ черезъ часъ.

Самое кипѣнье должно производиться чуть-чуть и только съ одного края, безпрерывно въ продолженіе не менѣе четырехъ часовъ. Такимъ образомъ, бульонъ въ общемъ будетъ находиться на огнѣ около пяти часовъ.

Постепенное, медленное нагрѣваніе воды способствуетъ выдѣленію желатина изъ костей и растворяетъ питательныя части мяса. По мѣрѣ повышенія температуры, альбуминъ свертывается, образуется пѣна, жиръ всплываетъ на поверхность; пѣну и жиръ слѣдуетъ постепенно удалять изъ кастрюли. Какъ только бульонъ начнетъ закипать, кастрюлю, для ослабленія силы кипѣнья, надо сдвинуть еще ближе къ краю плиты, снять весь жиръ и пѣну, чуть посолить и положить въ него соотвѣтствующее количество кореньевъ. Коренья вынимаются изъ бульона, когда они окончательно выварятся и сдѣлаются мягкими.

Готовность мяса, свареннаго въ бульонѣ цѣлымъ кускомъ, опредѣляется прокалываніемъ его кухонною иглой. Когда мясо готово, игла проходитъ въ него свободно и изъ прокола вытекаетъ не красноватый сокъ, а бѣлый.

Бульонъ, во время его приготовленія, солить совсѣмъ не нужно, въ особенности, если онъ предназначается на изготовленіе соусовъ, ланспика, или мясного сока, если же солить, то самымъ незначительнымъ образомъ.

Досаливать бульонъ нужно передъ самымъ отпускомъ. Досоленый бульонъ на слѣдующій день послѣ его изготовленія окажется пересоленымъ. Исправить пересоленый бульонъ, безъ прибавленія къ нему другого несоленаго бульона, почти невозможно. Рекомендуется одно средство, да и то весьма несовершенное, а именно: сдѣлать оттяжку изъ сырого мяса, съ прибавленіемъ холодной воды, см. № 93.

Когда варка бульона закончена, тогда слѣдуетъ вынуть изъ него мясо и коренья, если они еще не были вынуты, и засимъ процѣдить бульонъ, переливая его очень осторожно чрезъ салфетку въ чистую посуду; затѣмъ дать бульону постоять, хотя съ четверть часа, не на огнѣ; на дно осядетъ оставшаяся въ немъ муть и на поверхности окажется неудаленный жиръ.

Дабы удалить изъ него и то и другое, слѣдуетъ снять жиръ, еще разъ процѣдить бульонъ чрезъ мокрую салфетку, и тогда онъ долженъ оказаться чистымъ и прозрачнымъ.

Кухонныя салфетки должны мыться безъ мыла, мукой или содой.

Свареный бульонъ, въ особенности сохраняющійся на слѣдующій или на третій день, долженъ быть остуженъ, прикрытъ ситомъ или рѣшетомъ, чтобы притокъ къ нему воздуха былъ совершенно свободенъ, и поставленъ въ прохладное мѣсто.

При нормальномъ изготовленіи бульона, воды должно испариться менѣе одной четверти первоначальнаго количества. Это необходимо имѣть въ виду, ставя бульонъ на огонь, и посему на каждые три стакана воды, соотвѣтствующіе количеству варимаго мяса, нужно прибавить еще около стакана воды на выкипаніе.

Во время варки бульона въ него ни холодной, ни горячей воды подливать не слѣдуетъ, за исключеніемъ того случая, когда, по невниманію, упущено время для снятія пѣны и таковая, опустившись на дно, замутитъ бульонъ. Въ этомъ единственномъ случаѣ слѣдуетъ влить въ бульонъ холодной воды не болѣе стакана, поднять этимъ муть на поверхность кастрюли и тогда снять ее.

Предпочтительно бульонъ ничѣмъ не подкрашивать, но, если почему-нибудь это требуется, тогда его подкрашиваютъ поджаренными въ маслѣ лукомъ или морковью, или же нѣсколькими каплями темно-краснаго, растворенннаго въ водѣ, жаренаго сахара, см. карамель № 1615.

Бульонъ слѣдуетъ варить въ хорошо вылуженой кастрюлѣ или въ поливномъ горшкѣ.

Вода, какъ указано выше, должна быть чистая, холодная, если возможно пропущенная чрезъ фильтръ. Она должна вполнѣ покрывать мясо и коренья; уровень воды долженъ быть ниже, не менѣе какъ на вершокъ, верхняго края кастрюли или горшка.

Посуда, въ которой варится бульонъ, должна быть прикрыта крышкой такимъ образомъ, чтобы для выхода пара было оставлено небольшое отверстіе.

Для бульона употребляются слѣдующія части мяса: огузокъ, ссѣкъ, лопатка, бедро, кострецъ, хвостъ, подбедерокъ. Въ бульонъ для щей, борща и похлебокъ можно прибавлять грудинку.

Для поименованныхъ суповъ, т. е. щей, борща и похлебокъ и для суповъ-пюре особой очистки бульона не требуется, но таковая необходима при изготовленіи чистыхъ суповъ и въ особенности консоме. Способъ очистки бульона описанъ ниже, въ № 93.

Слѣдуя вышепрописаннымъ указаніямъ, получается посредственный, обыкновенный бульонъ, крѣпость и вкусъ коего естественно обусловливаются бо̀льшимъ или меньшимъ количествомъ продуктовъ, изъ которыхъ онъ изготовляется.

Нормальная пропорція такого обыкновеннаго, посредственнаго бульона на шесть человѣкъ слѣдующая: мяса три фунта, костей одинъ фунтъ, воды шестнадцать стакановъ, одна луковица, двѣ моркови, два большихъ куска порея, немного сельдерея и петрушки, букетъ зелени, т. е. связанные въ пучекъ листья: петрушки, сельдерея, порея и по одному лепестку кервеля и эстрагона. Соль по вкусу.

Крѣпость описаннаго бульона и вкусъ его значительно улучшаются отъ прибавленія къ нему во время изготовленія: костей курицы, оставшихся отъ вчерашняго жаркого, костей или мякоти жаренаго мяса, телятины и т. п.

При разумномъ кухонномъ хозяйствѣ никакіе пищевые продукты хорошаго качества, могущіе дать крѣпость бульону или вообще идти въ прокъ, не должны оставаться безъ употребленія.

Если этотъ бульонъ подается въ чистомъ видѣ или въ видѣ прозрачнаго супа, въ такомъ случаѣ, для приданія ему отличнаго вкуса, слѣдуетъ сдѣлать оттяжку № 93 изъ двухъ бѣлковъ и полуфунта сырого мяса.

№ 86. Бульонъ, сваренный на пару. Наилучшій и самый экономическій способъ приготовленія бульона на десять тарелокъ, при которомъ получается одновременно очень хорошая отварная говядина въ цѣломъ кускѣ, слѣдующій: въ поливной горшокъ съ крышкой положить одинъ фунтъ размельченныхъ костей, преимущественно телячьихъ, налить двѣ тарелки холодной воды и оставить на столѣ въ теченіе одного часа, для холодной оттяжки. По истеченіи этого срока, положить на кости кусокъ жирнаго огузка въ три фунта, обвязаннаго ниткой; налить восемь тарелокъ холодной воды, прибавить одну луковицу, двѣ моркови, два большихъ порея, полъ-сельдерея, полъ-петрушки, небольшое количество соли, букетъ изъ зелени, т. е. связанные въ пучекъ листья петрушки, кервеля и порея. Поставить горшокъ прикрытымъ въ большой сосудъ, скажемъ, сотейникъ, съ кипящею водой, установленный на плитѣ. Въ такомъ положеніи бульонъ долженъ варяться въ теченіе пяти часовъ, наблюдая, чтобы за все время кипѣнье воды въ сотейникѣ не прекращалось, и подливая въ сотейникъ кипятокъ постепенно, по мѣрѣ его выкипанія. Коренья вынимаются изъ бульона тогда, когда они окончательно выварятся и сдѣлаются мягкими. Черезъ пять часовъ снять горшокъ съ огня, удалить жиръ, вынуть говядину, процѣдить бульонъ чрезъ мокрую салфетку, дать ему постоять минутъ десять, снять опять жиръ, вторично процѣдить чрезъ мокрую салфетку.

Въ это время изрубить мелко одинъ фунтъ сырого мяса, безъ жира, слегка подбить три бѣлка съ однимъ стаканомъ холодной воды, опустить въ бѣлки изрубленное мясо, все это погрузить въ свареный буль-

онъ, размѣшать, поставить кастрюлю на плиту и, пока содержащееся въ ней не закипитъ, мѣшать (подробности оттяжки описаны ниже въ № 93). Какъ только бульонъ съ бѣлками и мясомъ чуть закипитъ, отставить его на край плиты и держать на самомъ легкомъ огнѣ въ теченіе получаса, послѣ чего бульонъ процѣдить чрезъ салфетку.

Приготовленный этимъ способомъ бульонъ долженъ составлять основаніе почти всѣхъ суповъ и соусовъ и на этотъ именно бульонъ будутъ дѣлаться ссылки во многихъ послѣдующихъ описаніяхъ.

Вынутое изъ этого бульона отличное, отварное мясо, дабы оно не завяло и не засохло, должно быть залито надлежащимъ количествомъ бульона, прикрыто и поставлено до отпуска на паръ.

№ 87. Бульонъ крѣпкій и быстро приготовляемый. Пропорція на одну персону. Два фунта говядины совсѣмъ безъ жира мелко изрубить, налить двумя стаканами холодной воды и оставить на полчаса внѣ огня для холодной оттяжки. Нарѣзать мелкими кусками треть обланжиренной луковицы, одну морковь, одинъ порей, немного сельдерея, петрушки, припустить ихъ на плитѣ въ сливочномъ маслѣ. Соединить коренья, вынутые изъ масла, съ мясомъ, налить еще два стакана холодной воды, поставить на плиту. Снимать пѣну. Черезъ полчаса кипѣнія процѣдить бульонъ чрезъ мокрое полотенце, посолить и употреблять. Оставшіеся мясо и коренья будутъ еще вполнѣ годны для обыкновеннаго бульона.

Другой способъ для изготовленія такого же бульона (скороспѣлаго) слѣдующій: взять кусокъ мяса въ два или три фунта, нарѣзать его на мелкіе куски, припустить въ небольшомъ количествѣ сливочнаго масла, на огнѣ, вмѣстѣ съ изрубленными кореньями, въ теченіе десяти минутъ; прессомъ выдавить изъ мяса и кореньевъ весь сокъ; соединить этотъ сокъ съ двумя стаканами кипятка, прокипятить, посолить, процѣдить, употреблять. Съ прибавленіемъ же къ сему бульону оттяжки изъ одного бѣлка, полуфунта сырого рубленаго мяса и стакана холодной воды получится отличный крѣпкій бульонъ. Выжатое мясо и коренья могутъ быть употреблены на обыкновенный бульонъ.

№ 88. Бульонъ для надобностей кухни. Grand bouillon. Этотъ бульонъ употребляется на кухнѣ для замѣны имъ воды при разнаго рода изготовленіяхъ. Онъ дѣлается изъ воловьихъ или телячьихъ голяшекъ, изъ обрѣзковъ мяса и костей.

На два фунта мяса и костей полагается двѣнадцать стакановъ воды, одна луковица, два порея, двѣ моркови, соли совсѣмъ не кладется. Изрубить мясо и кости, сдѣлать предварительно холодную оттяжку въ теченіе часа, а засимъ поставить на легкій огонь. Когда закипитъ, снять жиръ и пѣну, положить коренья, варить на легкомъ огнѣ семь часовъ. Снять жиръ, процѣдить чрезъ мокрую салфетку. Держать въ каменной посудѣ.

№ 89. Красный бульонъ. Blond de veau. Нарѣзать небольшими кубиками три фунта телятины и два фунта говядины отъ подбедерка, безъ жира. Разрубить на мелкія части четыре телячьи ножки, раздробить кости, оставшіяся отъ разрѣзанныхъ на куски телятины, говядины. Нарѣзать также кусками: двѣ луковицы, двѣ морковки, одинъ сельдерей, одну петрушку, два порея.

Въ намасленный сотейникъ положить кости, полфунта сырой или вареной несоленой ветчины, коренья, телятину, говядину, налить одинъ стаканъ бульона № 86 и припустить все это на большомъ огнѣ. Держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока мясо и кости покроются глянцевитымъ налетомъ, коренья покраснѣютъ, а жидкость высадится до густоты. Очень тщательно слѣдить, чтобы ничто не пригорѣло и чтобы коренья приняли только красный, а не темный цвѣтъ.

Засимъ налить все это бульономъ № 86 въ количествѣ двадцати стакановъ. Поставить на легкій огонь, довести до кипѣнія не раньше, какъ черезъ часъ, а засимъ на самомъ легкомъ огнѣ держать еще четыре часа. Постоянно снимать накипь и жиръ. Когда мясо окончательно выварится, процѣдить бульонъ и оттянуть его, см. № 93, стаканомъ воды, тремя бѣлками, фунтомъ говядины и половиной курицы, мелко изрубленными.

Этотъ бульонъ краснаго цвѣта, очень крѣпкій, употребляется при изготовленіи нѣкоторыхъ суповъ, разныхъ соусовъ и подливокъ къ жаркому. Для соусовъ и подливокъ описанный бульонъ высаживается на огнѣ до надлежащей густоты.

№ 90. Мясная эссенція. Beef tea. Взять нужное количество мяса совсѣмъ безъ жира, мелко изрубить, наполнить имъ бутылку отъ шампанскаго, закупорить бутылку, поставить ее въ кастрюлю съ кипящею водой и поддерживать кипѣнье воды въ теченіе трехъ часовъ. Затѣмъ жидкость процѣдить, досолить, употреблять.

№ 91. Бульонъ изъ курицы. Курицу очистить, снять съ костей мягкія части, мелко ихъ нарѣзать. Изрубить, почти истолочь кости. Налить девять стакановъ холодной воды. Положить луковицу и немного кореньевъ. Варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну и жиръ, около часа. Посолить по вкусу, процѣдить чрезъ салфетку. Получится четыре тарелки отличнаго куринаго бульона.

Настоящій бульонъ дѣлается также изъ цѣлой курицы, причемъ на изготовленіе таковаго идетъ около двухъ часовъ.

№ 92. Бульонъ грибной. На восемь тарелокъ грибного бульона требуется не болѣе полуфунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ и не менѣе трехъ фунтовъ свѣжихъ. Грибы должны быть тщательно вымыты въ теплой водѣ. Засимъ они наливаются холодною водой, ставятся на огонь и варятся до тѣхъ поръ, пока не сдѣлаются совершенно мягкими. Во время варки грибного бульона, необходимо положить въ него луковицу и очень мало соли. Бульонъ процѣ-

дить чрезъ салфетку, а свареные грибы нашинковать и употреблять для соуса, для грибного супа.

№ 93. Консоме приготовляется изъ обыкновеннаго бульона № 85 или 86, при посредствѣ нижеописанной оттяжки, слѣдующимъ образомъ: на двѣнадцать кухонныхъ ложекъ бульона № 85 или 86 (емкость ложки соотвѣтствуетъ одной глубокой тарелкѣ) взять одинъ фунтъ очищеннаго отъ жира и мелко изрубленнаго мяса, одну сырую курицу, раздробленную на мелкія части, причемъ весь жиръ съ курицы долженъ быть срѣзанъ или соскобленъ. Въ кастрюлѣ легко взбить три бѣлка съ полутора стаканами холодной воды, погрузить туда изрубленныя мясо и курицу, и все это, въ свою очередь, слить въ негорячій бульонъ.

Кастрюлю поставить на огонь и содержимое въ ней мѣшать; когда температура бульона достигнетъ пятидесяти градусовъ, жидкость начнетъ бѣлѣть, ибо альбуминъ соединяется съ водой, чрезъ нѣсколько времени накипь начнетъ мѣстами подниматься и принимать сначала молочный, а потомъ бурый цвѣтъ. Когда бульонъ закипитъ, надо прекратить мѣшаніе его, отодвинуть кастрюлю на край плиты, дабы бульонъ перебирался только съ края, закрыть крышкой и черезъ часъ такого, совершенно медленнаго, кипѣнія процѣдить бульонъ чрезъ мокрую салфетку въ чистую посуду. Этотъ оттянутый и процѣженный бульонъ носитъ названіе консоме.

Указанный способъ оттяжки бульона и превращеніе его, при помощи сырого мяса и сырой курицы, въ консоме придаютъ ему отличный вкусъ курицы.

Въ нѣкоторыхъ исключительныхъ случаяхъ оттяжку повторяютъ съ однѣми рублеными мягкими частями курицы, но надобность въ этомъ встрѣчается рѣдко.

№ 94. Консоме изъ дичи и другихъ продуктовъ. Такъ же, какъ описано въ № 93, приготовляется консоме изъ рябчиковъ, куропатокъ, тетеревовъ, раковъ, устрицъ, трюфелей, шампиньоновъ, эстрагона, укропа, сельдерея, соленыхъ и свѣжихъ огурцовъ, свеклы, рѣпы, томатовъ и т. п.

При изготовленіи консоме изъ вышепоименованныхъ продуктовъ, въ оттяжку къ мясу и курицѣ, для каждаго консоме въ отдѣльности, присоединяются: или два очищенные и истолченные рябчика, или двѣ куропатки, или одна тетерька, съ коихъ сняты филеи, или тридцать—сорокъ сырыхъ раковъ, или сорокъ—пятьдесятъ сырыхъ устрицъ съ ихъ водою, или полфунта свѣжихъ трюфелей, или два фунта свѣжихъ, вымытыхъ и нарѣзанныхъ шампиньоновъ, или пять золотниковъ мелко изрубленнаго эстрагона или укропа, или пять золотниковъ сельдерея, или шесть соленыхъ или свѣжихъ огурцовъ, или одинъ фунтъ натертой припущенной въ маслѣ свеклы или рѣпы, или восемь штукъ зрѣлыхъ, протертыхъ томатовъ.

Дичь, изъ которой приготовляется консоме, можетъ быть сырая, припущенная въ сливочномъ маслѣ или жареная.

Раки, идущіе въ консоме, ошпариваются крутымъ кипяткомъ, отдѣляются шейки, изъ каркасовъ вынимаются глаза, чернота и горечь, засимъ раки со всѣми внутренностями, съ клешнями и примѣсью небольшого количества куриной мякоти, толкутся въ ступкѣ и вмѣстѣ съ остальнымъ куринымъ и говяжьимъ мясомъ, предназначеннымъ для оттяжки, соединяются съ бѣлками и погружаются въ бульонъ.

№ 95. Мясной сокъ, доведенный до плотнаго состоянія. Бульонъ и мясной сокъ, въ сравнительно большой кухнѣ, составляютъ главныя основы для всякаго рода кушаній и приготовленій, и хорошій мясной сокъ представляется безусловно необходимымъ.

Чѣмъ бульонъ и мясной сокъ лучше сдѣланы, тѣмъ вкуснѣе будутъ всѣ тѣ изготовленія, въ особенности супы и соусы, которые дѣлаются на бульонѣ и мясномъ сокѣ.

Мясной сокъ, доведенный до плотнаго состоянія, приготовляется такъ: нужно собрать свѣжіе обрѣзки и остатки сырой или жареной живности, а въ томъ числѣ и дичи, наблюдая, чтобы въ количественномъ отношеніи дичи не оказалось несоразмѣрно много, ибо въ такомъ случаѣ сокъ пріобрѣтетъ вкусъ дичинаго сока.

Если остатковъ не имѣется, то, для изготовленія пяти стакановъ высаженнаго плотнаго сока (болѣе трехъ фунтовъ), котораго, даже при порядочномъ расходѣ на кухнѣ, можетъ хватить на продолжительное время, требуется слѣдующая провизія: фунтъ самой малосольной сырой или вареной ветчины, три фунта мякоти телятины отъ подбедерка или ссѣка, четыре телячьи ножки, три фунта мякоти воловьяго мяса отъ подбедерка или ссѣка, два фунта телячьихъ голяшекъ, фунтовъ пять костей, преимущественно телячьихъ, одна курица, одна тетерька, одна обланжиренная луковица, три большихъ куска порея, четыре моркови, одинъ сельдерей, одна петрушка, большой букетъ изъ зелени № 85. Отнюдь не класть соли.

Вѣсъ всей перечисленной провизіи опредѣляется приблизительно такъ:

ветчины	1	фунтъ
мякоти мяса и телятины . . .	6	»
костей	7	»
4 телячьи ножки	3	»
курицы	2	»
тетерьки	$1^{1}/_{2}$	»
а всего, живности и костей, около	20	»

Воды на это количество провизіи требуется отъ сорока до сорока двухъ стакановъ.

Всѣ мягкія части поименованной живности должны быть отдѣлены отъ костей, изрѣзаны на мелкія части; кости должны быть измельчены, коренья изрѣзаны на ломтики. Въ очень просторный бульонный котелъ или большую мѣдную кастрюлю съ толстыми стѣнками надо уложить сначала кости, потомъ ветчину, мясо и, наконецъ, коренья и залить все это холодною водой. Оставить на столѣ, въ кухнѣ, въ теченіе часа, для образованія холодной оттяжки, т. е. чтобы вода, насколько возможно, растворила желатинъ въ костяхъ и альбуминъ въ мясѣ; засимъ поставить кастрюлю на плиту въ такое мѣсто, гдѣ бы вода начала закипать не раньше, какъ черезъ полтора часа послѣ установленія кастрюли на огонь.

Во время холодной оттяжки, и въ первое время на плитѣ, вода краснѣетъ, что свидѣтельствуетъ о томъ, что всѣ мясныя части отдаютъ влагѣ свои кровяные соки; при температурѣ воды въ сорокъ пять—пятьдесятъ градусовъ, этотъ кровяной сокъ и альбуминъ начинаютъ свертываться и всплывать на поверхность, образуя густую темно-бурую пѣну, которая постепенно вмѣстѣ съ жиромъ подлежитъ удаленію.

Какъ только содержимое въ кастрюлѣ начнетъ закипать, надо уменьшить силу огня, дабы бульонъ лишь перебирался съ одного края; раза три влить по полстакана холодной воды, этимъ вызвать скопленіе на поверхности кастрюли остатковъ накипи и жира, удалить сіи послѣдніе, вытереть мокрымъ полотенцемъ внутренніе и наружные края кастрюли и оставить таковую на плитѣ, поддерживая постоянно однообразную температуру въ теченіе десяти часовъ, считая это время съ той минуты, когда бульонъ поставленъ на плиту. Приготовленіе сока удобнѣе производить въ теченіе двухъ дней. Далѣе кастрюлю снять съ огня, удалить всю провареную живность, бульонъ процѣдить чрезъ самое частое сито въ другую кастрюлю и оставить въ покоѣ въ теченіе получаса.

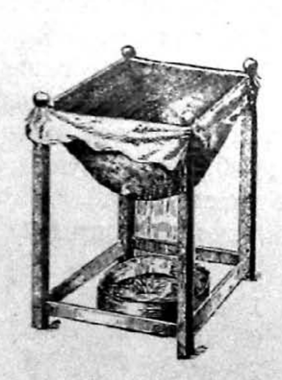


Рис. № 44.

Черезъ полчаса снять послѣдній жиръ, жидкость процѣдить чрезъ салфетку или чрезъ холщевый мѣшокъ, см. рис. № 44, въ обширный сотейникъ, и этотъ сотейникъ поставить на большой огонь, дабы высадить бульонъ, т. е. посредствомъ сильнаго выкипанія воды сгустить его. Въ этотъ періодъ высаживанія сока, снимать съ него бѣловатую накипь. Когда жидкость уменьшится наполовину, тогда вторично процѣдить ее чрезъ салфетку въ другой сотейникъ и продолжать высаживаніе на большомъ огнѣ, все время снимая накипь.

Когда жидкость совершенно очистится, загустѣетъ до степени густого соуса, и остуженная проба на чайной ложкѣ получитъ вкусъ не крѣпкаго ланспика, а вкусъ крѣпчайшаго бульона, тогда слѣдуетъ перелить ее въ каменный или глиняный сосудъ и дать окончательно застыть.

Сохранять этотъ очень плотный, доведенный до твердаго состоянія, сокъ мяса можно въ томъ же сосудѣ, въ который онъ налитъ, или же, вынувъ его изъ сосуда, завернутымъ въ чистую бумагу, или, наконецъ, перелитымъ въ полбутылки.

Такой мясной сокъ превосходенъ по вкусу и качеству; онъ положительно необходимъ для очень многихъ вкусныхъ изготовленій. Въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ этотъ сокъ можетъ сохраняться нѣсколько мѣсяцевъ.

№ 96. Мясной сокъ для малаго хозяйства. На два фунта такого сока нужно взять два фунта телятины отъ подбедерка, двѣ телячьихъ ножки, два фунта говядины отъ подбедерка, пять фунтовъ говяжьихъ и телячьихъ костей. Отдѣлить мясо отъ костей, кости мелко изрубить, а мясо нарѣзать кусками, уложить въ кастрюлю, налить два стакана воды, поставить на умѣренный огонь, дать водѣ испариться, переворачивая мясныя части, дабы таковыя зарумянились со всѣхъ сторонъ, тщательно слѣдить, чтобы мясо и кости не пригорѣли. Когда въ кастрюлѣ образуется темно-красный сокъ, прибавить двадцать стакановъ воды, большой букетъ зелени № 85, двѣ обланжиренныя луковицы, четыре штуки моркови, нарѣзанныя на куски, дать закипѣть, отставить на легкій огонь. Снимая жиръ и накипь, варить на самомъ легкомъ огнѣ восемь часовъ. Снять съ огня, процѣдить чрезъ салфетку, снять весь жиръ безъ малѣйшаго остатка, дать немного отстояться, процѣдить еще разъ чрезъ мокрую салфетку. Поставить вновь на огонь и на умѣренномъ огнѣ высадить до надлежащей густоты, снимая постоянно накипь. Процѣдить чрезъ салфетку въ каменную чашку, остудить, держать въ прохладномъ мѣстѣ. Приготовленный такимъ образомъ сокъ, сравнительно недорогой, необходимъ въ самомъ небольшомъ хозяйствѣ для всякаго рода соусовъ и ланспиковъ.

№ 97. Сокъ изъ куръ и дичи, доведенный до плотнаго состоянія. Совершенно такимъ же образомъ, какъ описано въ № 95, приготовляется сокъ изъ куръ, фазановъ, куропатокъ, рябчиковъ и т. п., но въ этихъ случаяхъ воловье мясо и кости (вѣсомъ восемь фунтовъ) должны быть замѣнены курами или дичью (по вѣсу около восьми фунтовъ) и для крѣпости навара слѣдуетъ прибавить еще фунта три телятины отъ подбедерка и двѣ телячьи ножки. Такимъ образомъ, вѣсъ всей живности составитъ двадцать четыре фунта съ лишнимъ.

№ 98. Ланспикъ. Aspic. Ланспикъ, какъ изъ разнаго мяса, включая и воловье, такъ исключительно изъ куръ или изъ дичи приготовляется тѣмъ же способомъ, какъ и соки, описанные въ №№ 95, 96 и 97 съ тою только разницей, что въ воду подливаютъ отъ полубутылки до бутылки бѣлаго столоваго вина, предварительно прокипяченаго, и къ кореньямъ прибавляютъ очень небольшое количество душистыхъ листьевъ, напримѣръ, лавроваго листа, чуточку тмина, гвоздики, душистаго перца, мускатнаго цвѣта, немного эстрагона. Наваръ вываривается менѣе продолжительное время, чѣмъ наваръ для сока и, наконецъ, этотъ наваръ долженъ быть оттянутъ тѣмъ же способомъ, см. № 93, которымъ оттягивается консоме.

Когда весь процессъ варки живности, указанный въ № 95, законченъ, когда жидкость съ удаленіемъ всей живности процѣжена, очищена отъ жира и перелита въ чистую кастрюлю, тогда нужно выпустить въ другую кастрюлю нѣсколько бѣлковъ, влить въ нихъ соотвѣтствующее количество холодной воды, полагая по четверти стакана на каждый бѣлокъ, взбить эту смѣсь, прибавить небольшое количество рубленой мякоти изъ мяса, куръ или дичи, влить ее въ кастрюлю съ наваромъ, поставить на сильный огонь и мѣшать, доколѣ температура его не дойдетъ до кипѣнія. Какъ только наваръ начнетъ кипѣть, кастрюлю отставить на край плиты и дать кипѣть жидкости чуть-чуть, съ одного края, въ теченіе около часа. Засимъ все это процѣдить чрезъ мокрую салфетку въ другой сотейникъ и поставить на большой огонь для высаживанія до той густоты, которая требуется для образованія ланспика.

Предварительная проба ланспика дѣлается такъ: взять на ложку жидкости и держать ее на льду. Когда ланспикъ сваренъ надлежащимъ образомъ, то онъ застываетъ въ нѣсколько минутъ; если сего не послѣдуетъ, самый сокъ надо поставить на огонь, дабы онъ еще высадился. Въ случаѣ же ланспикъ окажется черезчуръ крѣпкимъ, въ него можно прибавить одинъ или два стакана консоме № 93. На этой же пробѣ слѣдуетъ убѣдиться, достаточно ли вкусенъ ланспикъ, не нужно ли прибавить въ него соли или кислоты, т. е. сока изъ лимона или немного бѣлаго прокипяченаго вина. Ланспикъ не долженъ быть пересоленъ. Въ ланспикъ, изготовляемый для разныхъ издѣлій, см. № 1232, слѣдуетъ прибавить очень небольшое количество желатина.

№ 99. Ланспикъ обыкновенный. Aspic ordinaire. Обыкновенный ланспикъ приготовляется изъ телячьихъ ножекъ или изъ телячьей головки, удаливъ изъ послѣдней мозгъ и языкъ. На каждый фунтъ ножекъ или головки надо лить по три стакана холодной воды и положить нужное количество кореньевъ, варить на легкомъ огнѣ часовъ около семи, т. е. до того времени, когда мясо и кости окажутся совершенно разваренными. Процѣдить бульонъ въ

чистую кастрюлю. Прибавить уксусу, полагая полстакана на восемь стакановъ бульона, а еще лучше стаканъ мадеры или два стакана бѣлаго вина, немного лимоннаго сока, немного лавроваго листа, гвоздики, перца въ горошинахъ. Прокипятить. Закончить оттяжкой изъ бѣлковъ и рубленаго мяса, процѣдить, остудить. Если бы полученный бульонъ на пробѣ оказался недостаточно густымъ, высадить на большомъ огнѣ до надлежащей густоты. Прибавить, какъ указано въ № 98, небольшое количество желатина.

№ 100. Студень. Gelée ordinaire. Имѣть двѣ бычачьихъ ноги и губу. Ноги опалить, вымочить ихъ въ теплой водѣ въ теченіе двухъ часовъ, очистить ножомъ, разобрать по суставамъ. Губу очистить, вымыть, нарѣзать на куски, положить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы покрыла мясо. Поставить на огонь. Когда закипитъ, вынуть мясо, облить холодною водой, уложить въ чистую кастрюлю. Залить процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ варились ноги, прибавить кореньевъ, соли, перца въ зернахъ, лавроваго листа, накрыть крышкой, варить еще четыре часа. Выбрать изъ бульона мясо, очистить его, нарѣзать небольшими кусками, уложить въ форму или глубокое блюдо, прибавить въ бульонъ прокипяченаго уксуса, прокипятить, процѣдить, залить мясо, остудить, отпустить.

№ 101. Ланспикъ изъ рыбы. Приготовляется такъ же, какъ и консоме изъ рыбы, см. № 265, съ тою только разницей, что рыбы надо въ полтора раза больше, чѣмъ на изготовленіе консоме.

Чѣмъ крѣпче наваръ, тѣмъ ланспикъ вкуснѣе, ибо, вываривая его изъ большого количества рыбы, получается рыбное желе безъ всякой примѣси; тогда какъ, если рыбы мало, а ланспика надо много, по необходимости, приходится прибавлять желатинъ или осетровый клей. Въ наваръ изъ рыбы для ланспика слѣдуетъ прибавить бѣлаго вина или очень немного уксуса и чуточку лавроваго листа и гвоздики. Наваръ изъ рыбы для ланспика процѣдить чрезъ салфетку по меньшей мѣрѣ два раза и поставить въ холодное мѣсто.

Ланспикъ изъ рыбы съ рыбьимъ клеемъ приготовляется такъ: на фунтъ мелкой живой рыбы надо налить два стакана воды. Бульонъ варится на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока рыба совершенно разварится.

Далѣе бульонъ процѣдить чрезъ салфетку, прибавить лавроваго листа, гвоздики, перца въ зернахъ, по вкусу уксуса или бѣлаго вина, желатина или осетроваго клея, считая на два стакана бульона три листика желатина или два золотника осетроваго клея. Осетровый клей долженъ быть предварительно сваренъ въ полустаканѣ воды, см. № 1589. Рыбный бульонъ, съ желатиномъ или осетровымъ клеемъ, а равно со всѣми перечисленными продуктами, поставить на легкій огонь и варить около часа. Въ случаѣ надобности сдѣлать оттяжку ланспика паюсною икрой или бѣлками, какъ указано въ № 265.

№ 102. Сокъ изъ апельсиновъ несладкій. Essence à l'orange. Положить въ кастрюлю полфунта ветчины безъ жира, нѣсколько зеренъ душистаго перца, чуточку мускатнаго цвѣта, половину цедры съ апельсина, тщательно удаливъ съ нея бѣлую кожицу, и небольшой букетъ изъ зелени № 85. Налить два стакана краснаго бульона № 89. Проварить на легкомъ огнѣ и, высадивъ до половины, отставить съ огня. Выжать сокъ изъ одного апельсина, процѣдить чрезъ салфетку. Если требуется, загустить на огнѣ чуточкой аррорута или картофельной муки, предварительно распущенной въ рюмкѣ холоднаго сока или холоднаго бульона, или холоднаго вина, напримѣръ, хереса, мадеры или малаги.

№ 103. Сокъ изъ лимоновъ и померанцевъ несладкій. Essence bigurade et au citron. Сокъ изъ лимоновъ и померанцевъ дѣлается тѣмъ же способомъ, какъ и № 102. Соки №№ 102 и 103 подаются къ жаренымъ и тушенымъ дичи, гусю, уткамъ.

№ 104. Сокъ изъ ветчины. Essence de jambon. Положить въ кастрюлю фунтъ вареной или сырой ветчины безъ жира, нарѣзанной на куски. Прибавить: лукъ, морковь, букетъ зелени № 85, лавровый листъ, чуточку тмина. Налить стаканъ бѣлаго вина. Высадить вино почти безъ остатка, налить два стакана краснаго бульона № 89 или бульона № 86. Варить на легкомъ огнѣ часъ, высадить до половины, загустить можно такъ же, какъ указано въ № 102. Процѣдить чрезъ салфетку.

Подается ко всякаго рода мяснымъ изготовленіямъ на рошперѣ и къ ветчинѣ.

№ 105. Сокъ изъ анчоусовъ. Essence d'anchois. Десять штукъ анчоусовъ вымыть, нарѣзать на кусочки, прибавить къ нимъ букетъ изъ зелени № 85, чуточку душистаго перца, залить двумя стаканами краснаго бульона № 89 или бульона № 86, проварить и высадить наполовину. Процѣдить чрезъ салфетку.

Подается къ рыбѣ холодной и жареной на рошперѣ.

№ 106. Сокъ изъ трюфелей. Essence de truffes. Фунтъ очищенныхъ трюфелей, преимущественно свѣжихъ, стаканъ прокипяченой мадеры, три стакана бульона № 86, букетъ изъ зелени № 85, чуточку мускатнаго цвѣта и душистаго перца.

Варить въ закрытой кастрюлѣ на легкомъ огнѣ двадцать минутъ. Снять съ огня, остудить, вынуть трюфели, высадить сокъ на огнѣ до половины, процѣдить чрезъ салфетку.

Трюфели теряютъ весьма мало своихъ качествъ и могутъ затѣмъ употребляться на гарниры.

Сокъ подается къ птицѣ и дичи, фаршированнымъ трюфелями.

Сокъ изъ трюфелей дѣлается также изъ обрѣзковъ трюфелей, см. № 32.

№ 107. Сокъ изъ шампиньоновъ. Essence de champignons. Два фунта очищенныхъ шампиньоновъ нарѣзать, положить въ кастрюлю, чуть посолить, закрыть кастрюлю, поставить на легкій огонь и продержать пять минутъ. Прибавить три стакана кипяченой воды, закрыть кастрюлю, тушить на легкомъ огнѣ не менѣе часа, высадить воду до половины, процѣдить сокъ чрезъ салфетку. Сохранять въ закупоренной бутылкѣ въ прохладномъ мѣстѣ.

№ 108. Шпинатъ для окраски. Essence d'épinards. Оборвать корни, вымыть и отжать свѣжіе листья шпината вмѣстѣ съ лепестками, истолочь, выжать сокъ чрезъ салфетку; полученный сокъ поставить на огонь, мѣшать лопаточкой и, когда до начала кипѣнія, образуются зеленые комочки, слить сокъ на частое сито, дать стечь водѣ, зеленую массу выбрать, положить ее въ каменную чашку, сохранять на холодѣ.

№ 109. Фюме изъ фазановъ для соуса сюпремъ. Fumet de faisans pour suprême. Съ нужнаго количества фазановъ снять филеи, предназначенные къ изготовленію. Всѣ остальныя части фазановъ съ костями изрубить на куски, положить въ намасленный сотейникъ; прибавить нарѣзанные кусками луковицу, морковь, порей, чуточку гвоздики и мускатнаго цвѣта. Припустить на огнѣ до легкаго колера. Залить консоме № 94 настолько, чтобы части фазановъ были имъ вполнѣ покрыты. Поставить на легкій огонь, дать закипѣть, снять накипь; отставить на малый огонь и варить отъ двухъ до трехъ часовъ. Очистить отъ жира, процѣдить чрезъ салфетку.

№ 110. Фюме изъ куръ, тетеревовъ, рябчиковъ, куропатокъ, бекасовъ, дроздовъ, скворцовъ, зайцевъ, дикихъ козъ и т. п. приготовляются такъ же точно, какъ фюме изъ фазановъ № 109, т. е. филеи снимаются, а изъ остальныхъ частей куръ или дичи съ костями вываривается фюме.

№ 111. Наваръ для тушенія мяса или птицы. Poêle. Этотъ наваръ, дорого стоящій, можетъ быть употребляемъ въ кухонномъ хозяйствѣ, гдѣ расходуется много денегъ. Примѣняемъ онъ долженъ быть въ случаяхъ очень вкуснаго и тонкаго изготовленія тушенаго мяса или птицы.

Приготовляется этотъ наваръ такъ: одинъ фунтъ несоленой ветчины, одинъ фунтъ сливочнаго масла, два фунта телятины отъ подбедерка, одну телячью ножку, двѣ луковицы, два порея, четыре моркови, кусокъ сельдерея и кусокъ петрушки. Все нарѣзать на мелкіе куски; положить въ сотейникъ, присоединить букетъ изъ зелени № 85, лавровый листъ, душистый перецъ, чуточку тмина, базилика, двѣ гвоздики. Припустить все это на легкомъ огнѣ, мѣшать и слѣдить, чтобы ни подъ какимъ видомъ содержимое не приняло колера, а тѣмъ болѣе не пригорѣло. Залить десятью стаканами бульона № 86,

положить мясо отъ двухъ лимоновъ безъ косточекъ, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ около трехъ часовъ. Процѣдить чрезъ салфетку. Употреблять при тушеніи птицы или мяса.

№ 112. Мирпуа. Mirepoix. Мирпуа для тушенія мяса, птицы или рыбы приготовляется во всемъ такъ же, какъ № 111, но съ прибавленіемъ стакана марсалы или хереса и нарѣзанныхъ ломтиками шампиньоновъ № 462. Количество же бульона можетъ быть уменьшено до шести стакановъ.

№ 113. Мирпуа высаженный. Mirepoix reduite. Одинъ фунтъ несоленой ветчины, одинъ фунтъ сливочнаго масла, двѣ обланжиренныя луковицы, нарѣзанные на мелкіе кусочки шампиньоны, двѣ моркови, немного тмина, лаврововаго листа, двѣ гвоздики припустить на легкомъ огнѣ, залить тремя стаками бульона № 89 и стаканомъ мадеры. Снимая накипь и жиръ, варить на самомъ легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока бульонъ и мадера не превратятся въ густой сокъ, процѣдить.

№ 114. Брезъ. Braise. Весь жиръ, снятый съ бульона или сока, въ которомъ тушилось мясо, долженъ идти на приготовленіе бреза.

Приготовляется брезъ такимъ образомъ: въ кастрюлю кладутъ одинъ фунтъ свиного сала, тонко нарѣзаннаго ломтиками; имѣющійся жиръ, снятый съ бульона или тушенаго мяса, одинъ фунтъ мелко изрѣзанной телятины отъ шеи, лопатки, подбедерка, обрѣзки всякаго свѣжаго мяса, кости отъ оставшихся блюдъ, если таковыя не выварены; пять нарѣзанныхъ морковей, три нарѣзанныя луковицы, нарѣзанные сельдерей и петрушка, два лавровыхъ листа, мякоть двухъ очищенныхъ лимоновъ безъ зеренъ, два стакана бѣлаго вина.

Все это должно быть припущено на легкомъ огнѣ безъ колера, а потомъ залито десятью стаканами воды. Кипятить на легкомъ огнѣ въ теченіе трехъ часовъ.

Послѣ сего процѣдить всю жидкость чрезъ салфетку и вновь поставить ее кипѣть въ теченіе часа, дабы брезъ совершенно очистился и не имѣлъ запаха сала.

Въ такомъ брезѣ слѣдуетъ тушить мясо и т. п.

№ 115. Брезированіе. Для мяса или птицы, подлежащихъ изготовленію на брезѣ, т. е. тушенію, необходимо взять кастрюлю соотвѣтствующаго размѣра.

Посуда должна быть сравнительно съ объемомъ живности тѣсною, а не просторною.

Въ кастрюлю вмѣстѣ съ живностью положить морковь, лукъ, порей, сельдерей, петрушку и букетъ изъ зелени № 85. Залить до одной трети высоты живности наваромъ № 111 или 112, или брезомъ № 114, а, за неимѣніемъ всего этого, бульономъ № 86. Покрыть живность листомъ намасленной бумаги, прикрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ до готовности.

№ 116. Бѣлый наваръ для мяса. Blanc. Въ бульонный котелъ или кастрюлю съ крышкой положить кусокъ масла и кусокъ почечнаго сала, нарѣзанный на мелкіе ломтики, ложку или болѣе муки, очищенныхъ и нарѣзанныхъ кореньевъ, обланжиренную луковицу и большой букетъ изъ зелени № 85.

На легкомъ огнѣ соединить до гладкости масло, жиръ и муку, безъ всякаго колера. Налить воды столько, чтобы покрыть предназначенную для изготовленія живность, напримѣръ, телячью головку, ножки, сладкое мясо, мозги и т. п.

Подлить бѣлаго вина или уксуса, посолить, положить немного перца и гвоздики, вскипятить, мѣшая ложкой или лопаточкой.

№ 117. Бѣлый наваръ для овощей. Blanc pour légumes. Въ кастрюлю, поставленную на легкій огонь, положить кусокъ масла, очищенную и нарѣзанную на куски обланжиренную луковицу, букетъ изъ зелени № 85, ложку муки. Смѣшать муку съ масломъ, наблюдая, чтобы мука и масло сохранили свой натуральный цвѣтъ и отнюдь не потемнѣли, развести до гладкости небольшимъ количествомъ горячей воды, долить холодною водой, закипятить. Посолить, прибавить ложку или двѣ жира съ бульона или кусокъ масла, очистить отъ пѣны.

№ 118. Наваръ для рыбы — курбульонъ. Court-bouillon. Обыкновенный курбульонъ дѣлается изъ соединенія воды съ бѣлымъ виномъ, разсоломъ или уксусомъ.

Въ курбульонъ слѣдуетъ положить лукъ, коренья, букетъ изъ зелени № 85, соль по вкусу. Все это должно быть прокипячено и остужено.

№ 119. Курбульонъ для тонкой рыбы. Court-bouillon. Курбульонъ хорошаго качества для тонкой рыбы приготовляется такъ: въ кастрюлю положить кусокъ масла, очищенную и нарѣзанную кусками морковь, петрушку, сельдерей, порей, обланжиренную луковицу, букетъ изъ зелени № 85.

Припустить все это на маслѣ, не допуская до колера. Налить бѣлаго вина, прокипятить на сильномъ огнѣ. Долить водой или бульономъ изъ мяса, а еще лучше бульономъ изъ рыбы, въ двойномъ или тройномъ количествѣ, сравнительно съ количествомъ прокипяченаго бѣлаго вина. Варить на легкомъ огнѣ до мягкости кореньевъ, процѣдить.

Горячимъ или холоднымъ курбульономъ, въ зависимости отъ качества рыбы, подлежащей изготовленію, залить рыбу.

№ 120. Маринадъ. Marinade. Маринуются мясо, дичь, рыба, овощи. Чѣмъ нѣжнѣе продуктъ, подлежащій маринованію, тѣмъ старательнѣе и вкуснѣе долженъ быть изготовленъ маринадъ.

Основаніе маринада въ большинствѣ случаевъ составляютъ уксусъ и вода; на двѣ части воды берется одна часть уксуса. Въ

маринадъ можно присоединить бѣлое, красное вино, марсалу или мадеру. Маринадъ долженъ быть прокипяченъ и даже высаженъ на одну треть, т. е. должно остаться двѣ трети всей жидкости. Въ маринадъ, передъ его кипяченіемъ, кладутъ: морковь, лукъ, сельдерей, петрушку (оба послѣдніе корня въ меньшемъ количествѣ), лавровый листъ, душистый перецъ, немного тмина, сахара.

Прокипяченый маринадъ долженъ быть остуженъ и уже холоднымъ заливаютъ дичь, мясо, рыбу, овощи.

Маринованые продукты два раза въ день должны быть переворачиваемы, дабы маринадъ равномѣрно дѣйствовалъ на ихъ поверхность.

Примѣрная пропорція продуктовъ для изготовленія маринада: одна бутылка уксуса, двѣ бутылки воды, два стакана вина, три лавровыхъ листа, пятнадцать золотниковъ соли, четыре золотника перца, немного тмина и мускатнаго цвѣта, сорокъ золотниковъ лука, сорокъ золотниковъ моркови, двадцать золотниковъ сельдерея и петрушки, три луковицы-шарлотъ, нѣсколько штукъ гвоздики, сахаръ по вкусу.

№ 121. Маринадъ изъ прованскаго масла. Marinade à l'huile d'olives. Прованское масло, нарѣзанный ломтями лимонъ, морковь, лукъ, петрушка, тминъ, лавровый листъ, соль, перецъ, мускатный цвѣтъ, гвоздика, чуточка кайенскаго перца. Морковь, лукъ и петрушка должны быть предварительно припущены до готовности въ прованскомъ маслѣ.

№ 122. Фритюръ изъ говяжьяго почечнаго жира. Лучшимъ фритюромъ слѣдуетъ считать тотъ, который дѣлается изъ жира, собираемаго съ бульона во время его варки, или мяса при его тушеніи.

За неимѣніемъ такого жира, взять пять фунтовъ свѣжаго говяжьяго почечнаго сала, удалить съ него пленки, положить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы жиръ былъ прикрытъ, и поставить варить на легкомъ огнѣ. Когда вода закипитъ, жиръ начнетъ распускаться. Жиръ надо кипятить слегка, до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается совершенно прозрачнымъ. Требуется для этого отъ трехъ до четырехъ часовъ. Чѣмъ больше кипятится жиръ на самомъ легкомъ огнѣ, тѣмъ лучше, ибо отъ продолжительнаго вывариванія онъ утрачиваетъ запахъ сала. Засимъ процѣдить жиръ чрезъ салфетку и употреблять или же остудить и сохранить.

№ 123. Фритюръ изъ свиного почечнаго сала. Свѣжее чистое почечное свиное сало растопить, см. № 122, а засимъ раскалить до готовности.

№ 124. Фритюръ изъ сливочнаго масла. Распустить масло, снять съ него пѣну, накипь. Слить въ чистую кастрюлю, оставивъ на днѣ всю муть и сыворотку, раскалить до готовности.

№ 125. Фритюръ изъ прованскаго масла. Необходимо употреблять для фритюра прованское масло отличнаго качества, безъ малѣйшаго запаха. При нагрѣваніи масла слѣдить, чтобы цвѣтъ такового былъ свѣтелъ и блестящъ. Этотъ фритюръ перегораетъ не такъ скоро, какъ остальные фритюры.

№ 126. Жареніе во фритюрѣ. Общія указанія. Изжарить хорошо можно только въ очень горячемъ фритюрѣ. Раскалить фритюръ слѣдуетъ до появленія перваго пара, послѣ чего сейчасъ же отодвинуть фритюръ на край плиты, чтобы онъ и погруженные въ него продукты не сгорѣли.

Опредѣляется жаръ фритюра погруженіемъ въ него кусочка хлѣба; если фритюръ только горячъ, около хлѣба образуются маленькіе, почти незамѣтные, пузырьки, если же онъ очень горячъ, то пузырьки увеличиваются въ объемѣ, около хлѣба замѣтно сильное кипѣніе и вслѣдъ за этимъ отъ фритюра начинаетъ отдѣляться паръ.

При изготовленіи во фритюрѣ сравнительно крупныхъ частей мяса или рыбы нужна менѣе высокая температура фритюра, ибо въ противномъ случаѣ фритюръ и продукты въ него положенные сгорятъ. Фритюра должно быть столько, чтобы онъ покрывалъ изготовляемые продукты, еще лучше, чтобы они въ немъ плавали.

Когда процессъ жаренія окончится, изготовляемые продукты должны быть извлечены изъ фритюра и положены на бумагу, наложенную на рѣшето, дабы жиръ съ нихъ впитался въ эту бумагу.

ОТДѢЛЪ V.

Супы.

№ 127. Супъ потофе. Pot-au-feu. Во Франціи супомъ потофе называется обыкновенный и весьма посредственный бульонъ изъ небольшого количества мяса и кореньевъ, у насъ же принято называть супомъ потофе—супъ съ капустой. Дѣлается онъ такъ: приготовить отъ шести до восьми тарелокъ бульона № 86, за два часа до отпуска взять кочанъ свѣжей капусты, снять съ него испорченные листья, вынуть сердцевину, разрѣзать на шесть или на восемь частей, погрузить въ кипятокъ на четверть часа, вынуть изъ кипятка, облить холодною водой, осушить, положить въ бульонъ, вмѣстѣ со свѣже-очищенной и обточенной морковью. Варить на легкомъ огнѣ два часа. Вынуть изъ бульона капусту, морковь, по-

ложить ихъ въ миску, налить процѣженнымъ бульономъ, досолить, отпустить. Картофель въ потофе не кладется.

Описанный супъ съ капустой, по способу Александра Дюма, приготовляется такъ: очистить и обланжирить цѣлый кочанъ капусты, уложить его въ кастрюлю, дно и стѣнки которой предварительно обложить тонкими ломтями вареной ветчины безъ жира, залить бульономъ № 86, поставить на сильный огонь, черезъ десять минутъ капуста втянетъ въ себя весь бульонъ, налить въ кастрюлю свѣжаго бульона, поставить на легкій огонь, уварить капусту до совершенной готовности, переложить таковую вмѣстѣ съ ветчиной на блюдо, бульонъ процѣдить, прибавить, если нужно, еще бульона № 86, отпустить одновременно бульонъ и капусту.

№ 128. Супъ въ горшкѣ. Petite marmite. Сварить въ каменномъ, поливномъ горшкѣ супъ, описанный въ № 127, отпустить въ горшкѣ съ капустою, морковью, небольшими кусками варенаго мяса, вареной курицы и кусочками мозга изъ костей. Мясо и курица не должны быть переварены.

№ 129. Супъ въ горшкѣ съ крутонами. Croute au pot. Имѣть отъ шести до восьми тарелокъ бульона № 86; обланжирить очищенную головку капусты, разрѣзать на части, положить въ высокій сотейникъ вмѣстѣ съ кускомъ масла и разрѣзанными на куски луковицею и морковью, положить немного соли, залить небольшимъ количествомъ бульона, тушить на легкомъ огнѣ до мягкости. Нарѣзать небольшіе ломти бѣлаго хлѣба, поджарить ихъ на маслѣ, окропить бульономъ, запечь въ духовой печи. Отдѣльно отварить: порей, морковь, рѣпу, см. № 597.

Передъ отпускомъ на особое блюдо выложить: капусту, порей, морковь, рѣпу, запеченые ломти хлѣба. Бульонъ отпустить въ глиняномъ поливномъ горшкѣ.

№ 130. Бульонъ съ яйцами въ мѣшечекъ. Consommé aux oeufs mollets. Имѣть бульонъ № 86 или консоме № 93. Передъ отпускомъ взять нужное количество яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ № 1464, положить ихъ въ особую низкую кастрюлю, залить небольшимъ количествомъ горячаго бульона. Отпустить вмѣстѣ съ бульономъ или консоме.

№ 131. Бульонъ съ рисомъ. Consommé au riz. Имѣть бульонъ № 86 или консоме № 93. Отпустить одновременно съ бульономъ рисъ № 1426 или № 1427.

№ 132. Супъ изъ риса по-гречески. Potage au riz à la grecque. Имѣть бульонъ № 86 и отвареный рисъ № 1426. Передъ отпускомъ поставить кастрюлю съ бульономъ на паръ. Положить въ нее нужное количество отваренаго риса № 1426, и на пару соединить супъ съ лiезономъ изъ желтковъ и сливокъ № 45. Выжать по вкусу сокъ изъ лимона, отпустить.

№ 133. Бульонъ съ вермишелью. Consommé au vermicelle. Имѣть бульонъ № 86 или консоме № 93. Обланжирить полфунта вермишели, облить холодною водой, дать водѣ стечь. Положить вермишель въ кастрюлю, налить три стакана бульона; проварить на легкомъ огнѣ въ теченіе десяти минутъ. Залить остальнымъ бульономъ. Отпустить.

№ 134. Бульонъ съ тапіокой. Consommé au tapioca. Имѣть бульонъ № 86, довести его до кипѣнія. На шесть тарелокъ бульона всыпать шесть чайныхъ ложекъ тапіоки; мѣшать, дабы не образовалось комковъ; проварить на легкомъ огнѣ въ теченіе двадцати минутъ, снять накипь, процѣдить въ миску, отпустить.

№ 135. Супъ съ тапіокой и зеленью. Potage vert pret. Въ процѣженный бульонъ съ тапіокой № 134 передъ отпускомъ положить отвареныя: головки спаржи, лущенаго молодого горошка, нашинкованные зеленые бобы.

Поименованныя овощи должны быть предварительно сварены до готовности, каждая въ отдѣльности, см. № 597.

№ 136. Бульонъ съ макаронами. Consommé au macaroni. Имѣть бульонъ № 86 или консоме № 93. Сварить въ соленомъ кипяткѣ или лучше въ бульонѣ № 86 до готовности полфунта макаронъ, см. № 1386, положить макароны въ миску, залить ихъ нужнымъ количествомъ бульона или консоме. Отдѣльно отпустить тертый сыръ.

№ 137. Супъ съ лапшой. Potage aux nouilles. Имѣть бульонъ № 86 или консоме № 93.

Полфунта лапши № 1400 отварить до готовности въ соленомъ кипяткѣ съ кускомъ масла. Мѣшать, чтобы лапша не слиплась. Слить воду, переложить лапшу въ бульонъ, разъ закипятить, отпустить.

№ 138. Супъ съ манною крупой. Consommé à la sémoule. Въ кипящій бульонъ № 86, на шесть тарелокъ, всыпать, постоянно мѣшая, шесть чайныхъ ложекъ манной крупы. Варить крупу на легкомъ огнѣ въ теченіе двадцати минутъ, отпустить.

№ 139. Бульонъ съ итальянскимъ тѣстомъ. Consommé aux pâtes d'Italie. Отварить до готовности въ соленомъ кипяткѣ полфунта итальянскаго тѣста (вермишель звѣздочками); слить воду, и тѣсто переложить въ миску. Налить горячимъ бульономъ № 86 или консоме № 93, отпустить.

№ 140. Супъ съ перловою крупой. Potage à l'orge perlé. Перемыть, а затѣмъ вымочить въ холодной водѣ въ теченіе двухъ часовъ полфунта перловой крупы, отварить въ бульонѣ № 86 до мягкости, слить невыкипѣвшій бульонъ. Въ крупу положить кусокъ сливочнаго масла, тщательно мѣшать, вслѣдствіе чего крупа побѣлѣетъ, положить крупу въ миску, залить бульономъ № 86, отпустить.

№ 141. Супъ съ перловою крупой по-голландски. Potage d'orge perlé à la hollandaise. Приготовить перловый супъ, какъ указано въ № 140. Сдѣлать нужное количество маленькихъ кнелей изъ куринаго фарша № 547. Нарѣзать маленькими лепестками щавель, обланжирить его до готовности, положить въ миску щавель и кнели, залить супомъ № 140, отпустить.

№ 142. Супъ съ перловою крупой и грибами по-польски. Potage à l'orge perlé et champignons-polonais. Въ бульонъ № 86, во время его изготовленія, положить нѣсколько свѣжихъ или сушеныхъ, очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ и сварить ихъ до мягкости. Вынуть, нарѣзать мелкими ломтями; бульонъ очистить, процѣдить, положить разваренную перловую крупу, см. № 140, грибы прокипятить на легкомъ огнѣ, заправить супъ большимъ количествомъ сметаны, отпустить.

№ 143. Супъ съ перловою крупой и уткой по-литовски. Potage à l'orge perlé et canard. Очищенную утку налить водой, разъ вскипятить, вынуть утку, сполоснуть въ холодной водѣ, разрѣзать на части, уложить въ кастрюлю. Прибавить нарѣзанныхъ кусочками и предварительно припущенныхъ въ маслѣ: лука, моркови, порея, сельдерея и петрушки, положить полстакана вымоченныхъ въ водѣ перловыхъ крупъ, залить бульономъ № 86, сварить до готовности. Снять жиръ и накипь, заправить сметаной, отпустить.

№ 144. Супъ съ клецками. Potage aux gnoquis. Имѣть бульонъ № 86. Отварить клецки въ кипяткѣ или въ особомъ бульонѣ до готовности, т. е. варить клецки до тѣхъ поръ, пока онѣ не поднимутся на поверхность бульона; выбрать ихъ въ миску, залить горячимъ бульономъ № 86, посыпать рублеными укропомъ и петрушкой, отпустить.

Способы приготовленія клецокъ указаны въ № 1408 и 1409.

№ 145. Супъ съ фрикадельками. Potage aux quenelles de viande. Имѣть бульонъ № 86. Говядину, изрубленную способомъ, указаннымъ въ № 911, соединить съ желткомъ сырого яйца, скатать въ тонкую колбасу, нарѣзать ее маленькими кусочками, каждый кусочекъ скатать въ шарикъ, отварить до готовности въ соленомъ кипяткѣ. Выбрать въ миску, залить бульономъ № 86, отпустить посыпавъ, таковой рубленымъ укропомъ или петрушкой.

№ 146. Супъ съ колдунами. Potage aux ravioles à la russe. Имѣть бульонъ № 86. Сдѣлать колдуны, см. № 1416, погрузить ихъ въ соленую кипящую воду, черезъ пять минутъ переложить ихъ въ бульонъ, разъ прокипятить, отпустить.

№ 147. Супъ съ равіолями. Potage aux ravioles. Имѣть бульонъ № 86, сдѣлать равіоли № 1418, налить бульономъ, прокипятить, отпустить.

№ 148. Супъ съ профитролями. Potage aux profiterolles à la chasseur. Приготовить нужное количество маленькихъ профитролей № 1887 изъ тѣста № 1258, отрѣзать донышки, вынуть мякоть и наполнить пюре изъ дичи № 516. Въ намасленномъ сотейникѣ въ духовой печи запечь профитроли, выложить ихъ въ миску, залить консоме изъ дичи № 94, немедленно отпустить.

Сдѣланныя такимъ способомъ профитроли могутъ быть поданы къ консоме на отдѣльномъ глубокомъ блюдѣ.

№ 149. Супъ съ куриными кнелями. Consommé aux quenelles de volaille. Сдѣлать нужное количество маленькихъ куриныхъ кнелей № 549; отварить ихъ, какъ указано въ № 560, положить кнели въ миску, залить ихъ консоме № 93, отпустить.

№ 150. Супъ „Сара-Бернаръ“. Potage «Sarah-Bernhard». Имѣть консоме № 93, соединить съ небольшимъ количествомъ тапіоки, вскипятить, процѣдить чрезъ салфетку, держать на пару горячимъ. Передъ отпускомъ въ миску положить куриныя кнели съ раковымъ масломъ № 557, отвареные кружки мозговъ изъ костей № 19, горсть сваренныхъ въ кипяткѣ спаржевыхъ головокъ № 493, тонко нашинкованныхъ трюфелей № 460. Залить приготовленнымъ консоме, отпустить.

№ 151. Супъ съ кнелями изъ дичи. Consommé aux quenelles de gibier. Сдѣлать нужное количество маленькихъ кнелей изъ дичи № 547; отварить ихъ, какъ указано въ № 560, отпустить въ консоме изъ дичи № 94.

№ 152. Супъ „Принцесса Греза“. Potage Princesse Lointaine. Испечь нѣсколько картофелинъ, очистить, протереть горячими, истолочь сырые куриные филеи, соединить съ картофелемъ и кускомъ сливочнаго масла, протолочь вмѣстѣ, подогрѣть на пару, протереть еще разъ, соединить съ жидкими сливками и нѣсколькими сырыми желтками, примѣшивая по одному, посолить, тщательно выбить, прибавить густыхъ сливокъ, получить гладкую массу; изъ нея выдѣлать кнели, сварить, какъ указано въ № 560.

Отпустить съ консоме № 93 или № 94. Въ послѣднемъ случаѣ кнели сдѣлать изъ дичи, см. № 547.

№ 153. Супъ съ кремомъ „Рояль“. Consommé royale. Сдѣлать стаканъ пюре изъ красныхъ частей моркови № 537, выпустить въ кастрюлю два цѣлыхъ яйца, слегка взбить ихъ, соединить съ пюре изъ моркови. Къ яйцамъ прибавить немного соли, полъ стакана консоме № 93, каплю растительнаго кармина, чтобы придать красный цвѣтъ. Процѣдить чрезъ салфетку. Намаслить гладкую форму, положить въ нее изготовленный кремъ, поставить на паръ или въ печь. Когда кремъ затвердѣетъ, остудить, выложить, нарѣзать ножомъ или выемкою маленькими симметричными ломтиками или кусочками.

Такимъ же точно образомъ приготовить кремъ съ пюре изъ спаржи № 526, присоединивъ къ нему, для приданія крему красиваго, зеленаго цвѣта, немного протертаго шпината № 108.

Предварительно обланжирить, а засимъ отварить въ бульонѣ нужное количество сельдерея, нарѣзаннаго на мелкіе кусочки. Въ суповую миску положить сельдерей, кремъ изъ моркови и спаржи, налить консоме № 93, отпустить. Консоме можетъ быть предварительно нѣсколько загущено присоединеніемъ къ нему столовой ложки тапіоки, см. № 134.

№ 154. Супъ съ кремомъ изъ трюфелей. Potage crême de truffes et de volaille. Взять полстакана пюре изъ трюфелей № 517, соединить его съ двумя сырыми яйцами, сдѣлать кремъ способомъ, указаннымъ въ № 153. Сдѣлать такое же количество крема и тѣмъ же способомъ изъ куринаго пюре № 516. Нарѣзать оба крема ровными ломтями или кусочками, положить въ миску, залить консоме № 93, отпустить.

№ 155. Супъ Санте. Potage de santé. Имѣть бульонъ № 86 или консоме № 93. Въ миску наложить заранѣе свареные до полной готовности, см. № 597, мелко нарѣзанные выемкой, см. № 475, рис. № 46, морковь, порей, сельдерей, цѣльныя маленькія луковички и головки спаржи; въ листьяхъ: салатъ-латукъ, щавель, кервель, залить бульономъ № 86 или консоме № 93, отпустить.

№ 156. Супъ санте „режансъ“. Potage de santé à la régence, приготовляется такъ же, какъ и № 155, но, передъ отпускомъ, вмѣстѣ съ овощами, положить въ миску молодой отвареный горошекъ и кремъ изъ куръ, который дѣлается въ пропорціи на шесть человѣкъ такъ: два куриныхъ филея припустить на сливочномъ маслѣ до готовности, истолочь ихъ въ ступкѣ, положить по вкусу соли, перца, мускатнаго цвѣта, одну соусную ложку соуса бешамель № 301, двѣ соусныхъ ложки консоме № 93, прогрѣть это пюре, мѣшая ложкой, соединить съ тремя сырыми желтками, протереть чрезъ сито, уложить въ намасленную форму, проварить на пару (въ сотейникѣ съ кипящею водой), но на легкомъ огнѣ, поддерживая чуть-чуть кипѣніе воды. Остудить, нарѣзать выемкой маленькими кусочками.

№ 157. Супъ съ молодой морковью. Potage aux carottes nouvelles. Очистить нужное количество молодой, маленькой моркови одинаковой величины, погрузить ее въ холодную воду. За полчаса до отпуска, положить морковь въ кипящую ключемъ воду, посолить, дать моркови кипѣть до готовности, вынуть, осушить, погрузить ее въ чистый, почти кипящій бульонъ № 86 или въ консоме № 93, снять пѣну съ бульона, отпустить. Такимъ же точно образомъ приготовляются:

№ 158. Супъ изъ зеленыхъ бобовъ и бѣлой фасоли. Potage d'haricots verts et blancs.

№ 159. Супъ изъ лука, порея и картофеля. Potage de poireaux et pommes nouvelles.

№ 160. Супъ изъ низовъ артишоковъ. Potage de fonds d'artichauts.

№ 161. Супъ съ молодымъ лукомъ и горошкомъ. Potage aux petits oignons blancs et aux petits pois. Отобрать нужное количество молодыхъ луковичныхъ головокъ одинаковой величины, очистить, обрѣзать такъ, чтобы осталась часть зеленыхъ отростковъ, ибо при этомъ сохранится цѣлость луковичекъ. Очистить нужное количество молодого горошка, положить въ кипящую ключемъ воду, сварить почти до готовности, сначала лукъ, а засимъ, нѣсколько позже, горошекъ, чтобы поспѣли одновременно. Шумовкой вынуть лукъ и горошекъ изъ воды, опустить ихъ въ кипящій бульонъ № 86 или въ консоме № 93. Когда лукъ и горошекъ доварятся до готовности, снять накипь, отпустить.

Чтобы сохранить ярко-зеленый цвѣтъ горошка, его нужно кипятить въ водѣ отдѣльно отъ лука, сварить до готовности, вынуть изъ кипятка, погрузить въ холодную воду, положить въ супъ передъ самымъ отпускомъ.

№ 162. Супъ изъ спаржевыхъ головокъ. Potage aux pointes d'asperges. Нарѣзать зеленую спаржу кусочками въ вершокъ длины, сварить въ кипящей водѣ до готовности, поступить во всемъ, какъ указано въ № 161.

№ 163. Супъ жардиньеръ или прентаньеръ. Potage à la jardinierè. Potage printanier nouveau. Очистить молодую морковь, самый мелкій молодой картофель, горошекъ, сварить въ кипяткѣ до готовности. Молодой картофель класть въ воду значительно позже остальныхъ овощей, ибо онъ очень нѣженъ и скоро разваривается. Вымыть въ свѣжей водѣ молодые листья салата-латукъ, щавеля, шпината, кервеля, порея, нарѣзать ихъ тоненькими листиками, припустить на сливочномъ маслѣ, на огнѣ, дабы извлечь изъ нихъ лишнюю и ненужную воду. Соединить всѣ овощи, налить бульономъ № 86 или консоме № 93 проварить до готовности, снять накипь, отпустить.

№ 164. Супъ изъ молодого горошка и щавеля. Potage aux petits pois et à l'oseille, приготовляется такъ же, какъ и № 163, т. е. горошекъ отваривается въ кипящей ключемъ водѣ, а щавель припускается въ маслѣ.

№ 165. Супъ по-крестьянски. Potage à la paysanne, приготовляется такъ же, какъ и № 163. Въ составъ овощей входятъ молодые зеленые бобы, бѣлая фасоль, молодой картофель, горошекъ, луковички, рѣпа, салатъ-латукъ, щавель, кервель. Въ кипятокъ

сначала погружают бѣлую фасоль, потомъ зеленые бобы, луковички горошекъ и, наконецъ, картофель.

№ 166. Супъ съ тушенымъ салатомъ. Potage aux laitues braisées. Головки молодого салата разрѣзать вдоль на двѣ части, отбросить желтые листья и обрѣзать нижнюю твердую часть ихъ, погрузить въ кипятокъ на двѣ минуты, освѣжить въ холодной водѣ, осушить. Легко посолить, уложить въ небольшой сотейникъ или кастрюлю, дно которой покрыть тонкими пластами свѣжаго свиного сала, лука, моркови; налить немного бульона, покрыть салатъ кружкомъ намасленной бумаги, накрыть кастрюлю или сотейникъ, тушить на легкомъ огнѣ приблизительно три четверти часа. Поджарить въ маслѣ гренки бѣлаго хлѣба; наложить на каждый по головкѣ салата, положить въ особую плоскую миску, залить небольшимъ количествомъ очень горячаго бульона № 86 или консоме № 93, снять накипь, жиръ, отпустить.

Въ данномъ случаѣ салатъ не припускается на маслѣ, а тушится, какъ указано выше, чтобы придать салату вкусныя, питательныя части бульона, въ коемъ происходитъ процессъ тушенія.

№ 167. Супъ гарбюръ. Potage garbure, приготовляется такъ же, какъ и № 166, но салатъ замѣняется капустой. На капусту можно положить тончайшіе ломтики сосисекъ, обсыпать тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, зарумянить въ духовой печи или раскаленною лопаточкой, см. № 5.

№ 168. Супъ жульенъ. Potage à la Julienne. Очистить морковь, рѣпу, порей, сельдерей, петрушку, спаржу, нарѣзать самыми тонкими ломтиками. Эти ломтики нашинковать тоненькими полосками такъ, чтобы длиной они были не больше вершка, прибавить нашинкованные ломтиками зеленые бобы, цѣлый горошекъ и самыя маленькія цѣлыя луковички. Все это погрузить въ сотейникъ съ кипящимъ масломъ, припустить до колера, осторожно мѣшая, чтобы не сломать кореньевъ. Вынуть, обдать кипяткомъ, положить коренья въ бульонъ № 86 или консоме № 93, варить на легкомъ огнѣ до готовности, снять накипь, отпустить.

№ 169. Супъ жульенъ съ ліезономъ. Potage à la Julienne lié, изготовляется какъ и № 168. Передъ отпускомъ соединить съ ліезономъ № 45 изъ двухъ-трехъ желтковъ съ полустаканомъ сливокъ и кускомъ сливочнаго масла.

№ 170. Супъ брюнуазъ. Potage brunoise, приготовляется такъ же, какъ и № 168, но коренья нарѣзаются выемкой для кореньевъ, круглыми или продолговатыми кусочками, не крупнѣе бѣлой фасоли, см. № 475, рис. № 46.

№ 171. Супъ „Кольберъ“. Potage Colbert. Имѣть бульонъ № 86 или консоме № 93. Круглою выемкой для кореньевъ, см. № 475, рис. № 46, вырѣзать двадцать маленькихъ шариковъ изъ моркови, двад-

цать шариковъ изъ рѣпы, отдѣлить двадцать маленькихъ букетиковъ цвѣтной капусты; обланжирить отдѣльно морковь, отдѣльно рѣпу, залить то и другое небольшимъ количествомъ бульона, положить чуточку мелкаго сахара, поставить на огонь, доварить до готовности морковь и рѣпу, высадивъ къ этому моменту весь бульонъ. Соединить морковь и рѣпу вмѣстѣ, положить ихъ въ миску, присоединить букетики цвѣтной капусты, отваренные въ соленой водѣ, налить кипящимъ бульономъ, отпустить. Одновременно въ самомъ бульонѣ или отдѣльно отпускаются яйца, сваренныя въ мѣшечекъ, № 1464.

№ 172. Супъ изъ щавеля чистый. Potage à l'oseille clair. Листья щавеля, салата-латука и кервеля, послѣдняго очень мало, припустить на сливочномъ маслѣ или же на самомъ свѣжемъ, истолченномъ, распущенномъ на огнѣ и процѣженномъ свиномъ салѣ. Съ зелени слить жиръ, окатить кипяткомъ, положить ее въ кастрюлю, налить бульономъ № 86 или консоме № 93, проварить, снять жиръ, отпустить съ гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными на маслѣ.

№ 173. Супъ изъ щавеля съ лiезономъ. Potage à l'oseille lié. Приготовляется такъ же, какъ и № 172. Передъ отпускомъ, на шесть персонъ, отбить три желтка, соединить желтки со стаканомъ густыхъ сливокъ и кускомъ масла, процѣдить чрезъ сито. Въ этотъ лiезонъ налить кухонную ложку горячаго супа, размѣшать, соединить съ остальнымъ супомъ, отпустить съ гренками, поджаренными на маслѣ.

№ 174. Супъ изъ щавеля съ лiезономъ и головками спаржи. Potage Radzivil. Приготовляется такъ же, какъ и № 173, но передъ отпускомъ въ него погружаются отвареныя отдѣльно, до полной готовности, головки зеленой спаржи.

№ 175. Супъ „Жермини“. Potage Germiny. Взять нужное количество консоме № 93, передъ отпускомъ соединить его съ подогрѣтымъ лiезономъ № 45 изъ желтковъ, сливокъ и сливочнаго масла, процѣдить въ миску, опустить туда же нѣсколько листьевъ салата-латука и щавеля, припущенныхъ до готовности въ маслѣ и въ бульонѣ, отпустить.

№ 176. Супъ изъ лука. Potage à l'oignon. Нѣсколько луковицъ очистить, очень мелко нарѣзать, погрузить на десять минутъ въ кипятокъ, тщательно обланжирить, вынуть, осушить, припустить лукъ безъ колера въ сливочномъ маслѣ съ кускомъ мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ бульонѣ. Налить небольшимъ количествомъ бульона, посолить, тушить подъ крышкой до совершенной мягкости, протереть чрезъ рѣдкое сито, соединить на пару пюре изъ лука съ бульономъ № 86. Натереть много сыра, часть онаго всыпать въ супъ, размѣшать. Поджарить въ сливочномъ маслѣ гренки, наложить ихъ въ кастрюлю поверхъ супа, густо засыпать гренки

остальнымъ сыромъ, запечь въ духовой печи или заколеровать раскаленною саламандрой, см. № 5, отпустить.

Супъ изъ лука, по способу Александра Дюма, приготовляется слѣдующимъ образомъ: десять крупныхъ луковицъ мелко изрубить, припустить до мягкости въ полуфунтѣ сливочнаго масла, залить шестью стаканами самаго свѣжаго молока, прокипятить, протереть чрезъ сито, посолить, поперчить, соединить съ лiезеномъ, см. № 45, изъ трехъ желтковъ, перелить въ миску на гренки бѣлаго хлѣба, поджаренные въ маслѣ, отпустить.

№ 177. Супы-пюре. Общiя указанiя. Въ супахъ, называемыхъ пюре, самое пюре приготовляется отдѣльно отъ бульона. Передъ отпускомъ совершенно готовый бульонъ соединяется съ пюре такимъ образомъ: бульонъ и пюре должны быть очень горячiе, кастрюлю съ пюре поставить на паръ, т. е. въ сосудъ, наполненный чуть кипящею водой; мѣшая, выливать бульонъ въ кастрюлю съ пюре и довести пюре до густоты сливокъ.

Приготовить лiезонъ № 45 изъ двухъ-трехъ или больше желтковъ со сливками, соединить лiезонъ съ супомъ-пюре, процѣдить супъ въ миску или въ чистую кастрюлю, установленную въ сосудъ съ чуть кипящею водой. Передъ самымъ отпускомъ опустить въ супъ кусокъ сливочнаго масла, размѣшать.

№ 178. Супъ-пюре изъ риса. Potage crême de riz.

№ 179. Супъ-пюре изъ перловой крупы. Potage crême d'orge perlé. Приготовленiе одинаково: имѣть бульонъ № 86. Одинъ стаканъ риса или перловой крупы сварить въ двухъ стаканахъ воды, съ небольшимъ количествомъ соли, кускомъ масла.

Рисъ совершенно разваривается въ часъ времени, перловая же крупа въ два часа. Послѣ того, какъ вода закипитъ, надо отставить рисъ или крупу на легкiй огонь или паръ, чтобы они не пригорѣли.

Когда рисъ или крупа проварились до мягкости, горячими протереть ихъ чрезъ сито, держать на пару. Передъ отпускомъ то или другое пюре разбавить бульономъ до густоты сливокъ, причемъ кастрюля съ супомъ-пюре устанавливается въ сосудъ съ чуть кипящею водой. Приготовить лiезонъ № 45 изъ трехъ желтковъ и стакана сливокъ, подогрѣть, соединить съ пюре и засимъ все процѣдить въ чистую кастрюлю или въ миску; въ послѣднюю минуту въ супъ положить кусокъ сливочнаго масла, размѣшать. Къ супу подать гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ маслѣ.

№ 180. Супъ-пюре изъ риса. Общее указанiе. Во всѣхъ супахъ-пюре изъ риса отъ № 181 до 187 включительно пюре изъ риса можетъ быть замѣнено пюре изъ перловой крупы.

№ 181. Супъ-пюре изъ риса съ курицей. Crême de riz à la reine. Имѣть бульонъ № 86. Приготовить пюре изъ риса № 542 и

пюре изъ курицы № 516. Соединить эти пюре въ равныхъ частяхъ, разбавить бульономъ до надлежащей густоты, заправить лiезономъ № 45. Въ миску положить маленькiя куриныя кнели № 549, отпустить.

Вмѣсто риса или перловой крупы, пюре изъ курицы можетъ быть соединено съ хлѣбнымъ мякишемъ, смоченнымъ бульономъ, истолченнымъ и протертымъ вмѣстѣ съ пюре изъ курицы.

Вмѣсто обыкновеннаго лiезона, для этого пюре можно сдѣлать лiезонъ слѣдующимъ образомъ: истолочь тридцать сладкихъ миндалинъ, влить въ нихъ стаканъ густыхъ сливокъ, выжать чрезъ салфетку. Передъ самымъ отпускомъ подогрѣть эти сливки, залить ими супъ.

№ 182. Супъ-пюре изъ риса и куръ съ кремомъ изъ трюфелей. Potage crême de truffes et de volailles. Приготовить кремъ изъ трюфелей способомъ, указаннымъ въ № 154. Кусочки этого крема залить супомъ-пюре № 181.

№ 183. Супъ-пюре изъ риса по-орлеански. Crême de riz à la d'Orléans. Приготовить супъ-пюре изъ риса № 181, сдѣлать изъ курицы кнели съ раковымъ масломъ № 557, приготовить пѣтушьи гребешки № 507, почки № 508, положить ихъ въ миску, залить приговленнымъ супомъ, отпустить.

№ 184. Супъ-пюре изъ риса съ зеленою спаржей. Crême de riz à la Buffon. Супъ-пюре изъ риса № 181 отпустить съ положенными въ него пѣтушьими почками № 508 и головками зеленой спаржи № 493.

№ 185. Супъ-пюре изъ риса съ раковыми шейками. Crême de riz à la Girodet. Супъ-пюре изъ риса № 181 заправить передъ самымъ отпускомъ кускомъ раковаго масла № 429, отпустить съ раковыми шейками № 510.

Это пюре изъ риса можно также соединить съ пюре изъ раковъ № 541.

№ 186. Супъ-пюре изъ риса съ цыплятами. Crême de riz à la princesse. Сварить нужное количество цыплятъ, снять кожицу, разобрать маленькими кусками, соединить съ припущенными до готовности, вырѣзанными выемкой, кусочками петрушки, сельдерея, порея. Залить рисовымъ пюре № 181, отпустить.

№ 187. Супъ-пюре изъ риса съ дичью. Crême de riz chasseur. Изжарить на вертелѣ или на плитѣ какую-нибудь имѣющуюся дичь: рябчиковъ, куропатокъ, тетеревовъ, зайца, перепеловъ, бекасовъ, дупелей, дроздовъ, фазановъ и т. п. Снять мягкiя части, удалить съ нихъ лишнiй жиръ, сдѣлать изъ нихъ пюре № 516, кости положить въ бульонъ № 86, выварить. Соединить пюре изъ дичи съ пюре изъ риса № 178 въ равныхъ частяхъ, развести до надлежащей густоты бульономъ, въ коемъ варились кости дичи, запра-

вить лiезономъ № 45. При желанiи прибавить по вкусу прокипяченаго хереса, отпустить.

№ 188. Супы-пюре изъ овощей. Нижеслѣдующiе супы-пюре изъ овощей готовятся почти одинаково, согласно указанiямъ, описаннымъ въ № 213.

№ 189. Супъ-пюре изъ молодого горошка. Purée de pois nouveaux, см. №№ 214, 215, 216, 217, 218, 219.

№ 190. Супъ-пюре изъ молодой бѣлой фасоли. Purée de haricots blancs nouveaux à la Condé.

№ 191. Супъ-пюре изъ молодой бѣлой фасоли съ пюре изъ лука. Purée de haricots blancs nouveaux à la soubise.

№ 192. Супъ-пюре изъ молодой бѣлой фасоли съ зелеными бобами. Purée de haricots blancs nouveaux aux haricots verts.

№ 193. Супъ-пюре изъ кореньевъ съ морковью. Purée de racines Crécy, см. № 225.

№ 194. Супъ-пюре изъ рѣпы. Purée de navets, см. № 229.

№ 195. Супъ-пюре изъ сухого гороха. Purée de pois cassés.

№ 196. Супъ-пюре изъ сухой бѣлой фасоли. Purée de haricots blancs, см. № 224.

№ 197. Пюре изъ сухой бѣлой фасоли со щавелемъ. Purée de haricots blancs à l'oseille.

№ 198. Супъ-пюре изъ тыквы. Purée de citrouille, см. № 226.

№ 199. Супъ-пюре изъ каштановъ. Purée de marrons, см. № 227.

№ 200. Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты. Crême Dubarry.

№ 201. Супъ-пюре изъ картофеля. Crême Parmentier, см. № 230.

№ 202. Супъ-пюре изъ шампиньоновъ. Potage Pierre le Grand.

№ 203. Супъ-пюре изъ кардоновъ. Crême de cardons.

№ 204. Супъ-пюре изъ сельдерея. Crême de céleri.

№ 205. Супъ-пюре изъ земляной груши. Crême de topinambour.

№ 206. Супъ-пюре изъ сладкаго корня. Crême de salsifis.

№ 207. Супъ-пюре изъ чечевицы. Purée de lentilles, см. №№ 220, 221, 222, 223.

№ 208. Супъ-пюре изъ молодой кукурузы. Purée au blé de Turquie.

№ 209. Супъ-пюре изъ лука-порея. Purée aux poireaux.

№ 210. Супъ-пюре изъ щавеля и шпината, см. № 257 (зеленыя щи). Purée d'oseilles et d'épinards.

№ 211. Супъ-пюре изъ щавеля и картофеля. Potage à l'oseille et à la purée de pommes de terre.

№ 212. Супъ-пюре изъ рѣпы и картофеля. Potage à la purée de navets et de pommes de terre.

№ 213. Общiя правила при изготовленiи суповъ пюре изъ овощей отъ № 189 до 227 включительно:

А. Сухiя овощи, напримѣръ, горохъ, бѣлая фасоль, чечевица, до варки ихъ, должны быть вымочены въ холодной водѣ въ теченiе трехъ часовъ.

Б. Всѣ коренья и овощи, изъ коихъ дѣлается пюре, должны быть очищены, вымыты, крупные коренья разрѣзаны на мелкiе куски.

Всѣ коренья должны тушиться въ водѣ или бульонѣ на легкомъ огнѣ, чтобы отнюдь не пригорѣли. Въ коренья и овощи, при тушенiи ихъ, слѣдуетъ положить букетъ изъ зелени № 85, небольшой кусокъ масла и, въ указанныхъ случаяхъ, луковицу. Когда коренья и овощи окажутся совершенно мягкими, ихъ въ самомъ горячемъ состоянiи слѣдуетъ протереть чрезъ сито, по мѣрѣ надобности развести небольшимъ количествомъ бульона, легко посолить и держать передъ отпускомъ на пару до окончательнаго соединенiя съ бульономъ.

В. Во время соединенiя пюре съ бульономъ необходимо, чтобы кастрюля съ пюре стояла не на огнѣ, а въ сосудѣ съ чуть кипящею водой. Пюре и бульонъ должны быть очень горячiе, бульонъ долженъ быть процѣженъ, жиръ съ него снятъ.

Г. Послѣ соединенiя пюре съ бульономъ, кипятить это соединенiе ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ, ибо пюре можетъ отдѣлиться отъ бульона и осѣсть на дно. Послѣ соединенiя пюре съ бульономъ, необходимо процѣдить его чрезъ частое сито.

Д. Передъ самымъ отпускомъ слѣдуетъ заправить пюре лiезономъ № 45, положить кусокъ сливочнаго масла, ложкою размѣшать его.

Е. Если супъ-пюре окажется жидкимъ, чего при вниманiи быть не должно, то загустить его можно присоединенiемъ пюре изъ риса или перловыхъ крупъ № 178, или истолченной, протертой мякотью бѣлаго хлѣба, смоченною бульономъ.

№ 214. Супъ-пюре изъ молодого горошка „С.-Жерменъ“ или „С.-Клу“. Potage Saint-Germain ou purée de pois nouveaux à la Saint-Cloud. Во время тушенiя горошка, см. № 213, прибавить нѣсколько листьевъ салата-латука и цѣлый порей, протереть все вмѣстѣ, соединить съ бульономъ на пару. Этотъ супъ отпускается безъ лiезона, но передъ отпускомъ кладется въ миску горсть очищеннаго, свареннаго съ небольшимъ количествомъ сахара, цѣлаго горошка, большой кусокъ сливочнаго масла, который и размѣшивается въ супѣ.

№ 215. Супъ-пюре изъ молодого горошка по-французски. Purée de pois à la française. Приготовляется такъ же, какъ и № 214, но горошекъ, отпускаемый въ цѣломъ видѣ, замѣняется маленькими кнелями изъ курицы №№ 547, 549.

№ 216. Супъ-пюре изъ молодого горошка „Оберъ“. Purée de pois à la Auber, приготовляется такъ же, какъ и № 214, но въ миску кладутся, кромѣ цѣлаго горошка, пѣтушьи почки № 508.

№ 217. Супъ-пюре изъ молодого горошка съ морковью. Purée de pois à la Saint Fard, приготовляется такъ же, какъ и № 214, но въ миску, вмѣсто цѣльнаго горошка, кладутъ припущенные до готовности, вырѣзанные выемкой круглые кусочки моркови и маленькія цѣлыя луковички.

№ 218. Супъ-пюре изъ молодого горошка съ розовой кнелью. Purée de pois à la d'Orléans, приготовляется такъ же, какъ и № 214, но, вмѣсто цѣлаго горошка, передъ отпускомъ кладутъ куриныя кнели съ раковымъ масломъ № 557 и припущенные пѣтушьи гребешки и почки №№ 507 и 508.

№ 219. Супъ-пюре изъ молодого горошка съ раковыми шейками. Purée de pois à la Navarin, приготовляется такъ же, какъ и № 214, но, передъ отпускомъ, вмѣсто цѣлаго горошка, въ супъ погружаются отвареныя раковыя шейки № 510 и кнели изъ дичи №№ 547, 549.

№ 220. Супъ-пюре изъ чечевицы. Purée de lentilles à la Conti. Чечевицу обмыть, вымочить въ продолженіе трехъ часовъ въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, присоединить два стакана бульона, кусокъ ветчины безъ жира, луковицу, рѣпу, кусокъ сельдерея, два порея, букетъ изъ зелени № 85, поставить на огонь; когда чечевица разварится, вынуть ветчину, остальное протереть чрезъ сито, посолить, соединить съ бульономъ порядкомъ, указаннымъ въ № 213. Закончить кускомъ сливочнаго масла.

№ 221. Супъ-пюре изъ чечевицы съ субизомъ. Purée de lentilles à la soubise. Соединить равными частями пюре изъ чечевицы № 535 съ пюре изъ лука № 523, развести бульономъ № 86. Закончить кускомъ сливочнаго масла, отпустить, см. № 213.

№ 222. Супъ-пюре изъ чечевицы съ брюнуазомъ. Purée de lentilles à la brunoise. Супъ пюре изъ чечевицы № 220 передъ отпускомъ соединить съ гарниромъ брюнуазъ № 170, развести бульономъ № 86, отпустить, см. № 213.

№ 223. Супъ-пюре изъ чечевицы со щавелемъ. Purée de lentilles à l'oseille. Припустить щавель на маслѣ и передъ отпускомъ супа положить его въ миску, налить разведеннымъ пюре изъ чечевицы № 220, отпустить.

№ 224. Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли „Конде“. Pureé de haricots à la Condé. Бѣлую фасоль вымочить въ водѣ, положить въ кастрюлю, налить двумя стаканами бульона № 86, присоединить кусокъ ветчины безъ жира, двѣ моркови, двѣ луковицы. Когда фасоль разварится, вынуть ветчину, остальное протереть на пюре, развести бульономъ № 86, отпустить, см. № 213.

№ 225. Супъ-пюре изъ молодыхъ кореньевъ съ морковью „Креси“. Potage Crécy. Срѣзанныя съ моркови красныя части, луковицу, немного сельдерея, четыре порея припустить до колера на сливочномъ маслѣ съ небольшимъ кускомъ ветчины безъ жира, мѣшать, чтобы коренья не пригорѣли и не потемнѣли, залить бульономъ № 86, положить немного сахара, тушить на легкомъ огнѣ два часа. Вынуть ветчину, остальное протереть чрезъ сито съ небольшимъ количествомъ мякиша бѣлаго хлѣба, развести бульономъ № 86, снять жиръ, отпустить съ гренками изъ бѣлаго хлѣба, изжаренными на маслѣ, см. № 213.

Въ этотъ же супъ передъ отпускомъ можно опустить нѣсколько ложекъ риса, отваренаго въ бульонѣ, см. № 1426.

№ 226. Супъ-пюре изъ тыквы. Purée de citrouille. Вынуть изъ тыквы мягкія части, погрузить въ кипятокъ, дать разъ закипѣть, отлить на друшлакъ, положить въ сотейникъ кусокъ сливочнаго масла, кусокъ мякиша бѣлаго хлѣба; налить немного бульона № 86, тушить на легкомъ огнѣ часъ, протереть, соединить съ бульономъ № 86. Присоединить лiезонъ № 45, отпустить, см. № 213.

№ 227. Супъ-пюре изъ каштановъ. Purée de marrons. Очистить сорокъ штукъ каштановъ, погрузить ихъ въ кипятокъ, отмочить шелуху, снять ее, положить каштаны въ кастрюлю, залить бульономъ № 86, посолить, поставить на огонь. Когда каштаны разварятся до мягкости, соединить ихъ съ нѣсколькими ложками отваренаго риса или съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, протереть горячими чрезъ сито, соединить съ бульономъ № 86, сдѣлать лiезонъ № 45, досолить супъ, отпустить, см. № 213.

№ 228. Супъ-пюре „Массена“. Potage crême à la Massena. Очистить и отварить въ бульонѣ каштаны. Изжарить нѣсколько дроздовъ, снять съ нихъ филеи, нарѣзать маленькими ломтиками, отставить. Истолочь каштаны и все остальное мясо дроздовъ протереть чрезъ сито. Кости сварить въ приготовленномъ для настоящаго супа бульонѣ № 86.

Соединить на пару пюре изъ каштановъ и дроздовъ съ бульономъ. Въ миску положить эскалопы изъ дроздовъ, предварительно прогрѣтые на пару и отвареную въ бульонѣ лапшу № 140. Залить супомъ, отпустить.

Дрозды могутъ быть замѣнены какою угодно дичью.

№ 229. Супъ-пюре изъ рѣпы. Purée de navets. Очистить рѣпу, обланжирить въ кипяткѣ, отставить съ огня. Положить въ кастрюлю кусокъ сливочнаго масла, немного муки или кусокъ мякиша бѣлаго хлѣба, соединить, продержать нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, развести четырьмя стаканами бульона № 86, подливая понемногу. Прибавить нарѣзанную на куски рѣпу, золотникъ мелкаго сахара, чуточку соли. Мѣшая ложкой, закипятить; отставить

на легкій огонь, разварить рѣпу до мягкости, протереть чрезъ частое сито, развести небольшимъ количествомъ бульона № 86, проварить, снять накипь, жиръ. Отварить отдѣльно двадцать пять золотниковъ риса, см. № 1426, положить рисъ въ миску. Развести на пару до надлежащей густоты пюре изъ рѣпы бульономъ № 86, перелить въ миску. Закончить супъ присоединеніемъ полустакана густыхъ сливокъ и куска сливочнаго масла. Размѣшать, отпустить, см. № 213.

№ 230. Супъ-пюре изъ картофеля „Пармантье“. Crême «Parmentier». Свареный до готовности картофель протереть горячимъ два раза чрезъ сито, соединить на пару съ бульономъ № 86, передъ отпускомъ заправить сливками и кускомъ масла, см. № 213.

№ 231. Супъ-пюре изъ огурцовъ. Crême de concombres. Очистить свѣжіе огурцы, нарѣзать ихъ ломтиками, часть изъ нихъ положить въ консоме во время его оттяжки, см. № 94. Остальную часть нарѣзанныхъ огурцовъ припустить на маслѣ, соединить съ надлежащимъ количествомъ отваренаго риса или перловой крупы № 178, или съ мякишемъ бѣлаго хлѣба; прибавить для вкуса пюре изъ курицы № 516, протереть чрезъ частое сито, соединить съ приготовленнымъ консоме, заправить ліезономъ № 45. Положить въ миску отдѣльно отвареные въ соленомъ кипяткѣ ломтики огурцовъ № 497 или фаршированные огурцы № 702, отпустить.

№ 232. Супъ-пюре изъ томатовъ. Purée tomate, приготовляется такъ же, какъ и супъ-пюре изъ огурцовъ № 231.

№ 233. Супъ-пюре изъ томатовъ Андалузъ. Pureé andalouse, приготовляется такъ же, какъ № 232, съ присоединеніемъ небольшого количества прокипяченаго хереса и ломтиковъ изжареныхъ куриныхъ филеевъ или кусковъ маленькихъ изжареныхъ цыплятъ. Филеи изъ куръ и цыплятъ должны быть, передъ погруженіемъ ихъ въ супъ, сильно прогрѣты. Въ миску можно положить небольшое количество сваренаго риса № 1426.

№ 234. Супъ-пюре изъ спаржи. Crême d'asperges. Приготовляется такъ же, какъ и супъ-пюре изъ огурцовъ № 231, причемъ головки спаржи отрѣзаются, а самая спаржа протирается чрезъ сито, мякоть и сокъ таковой соединяются съ пюре изъ риса или бѣлымъ хлѣбомъ; головки передъ отпускомъ отварить отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ, положить въ миску, какъ гарниръ, вмѣстѣ съ куриной кнелью № 547 или 549.

№ 235. Супъ-пюре изъ раковъ. Potage bisque d'écrevisses. Пропорція на шесть персонъ: взять восемь тарелокъ бульона № 86; разварить въ водѣ или въ бульонѣ одинъ стаканъ риса или перловой крупы, сдѣлать изъ нихъ пюре №№ 542, 543, или взять нужное количество мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ бульонѣ, протереть его, см. № 213.

Нарѣзать маленькими кусками: лукъ, морковь, немного петрушки, припустить ихъ въ сливочномъ маслѣ, налить бульономъ № 86, закипятить. Залить этимъ кипящимъ бульономъ съ кореньями живыхъ, чисто вымытыхъ раковъ, въ количествѣ пятидесяти-семидесяти штукъ, въ зависимости отъ ихъ величины, сварить ихъ до готовности.

Раки вынуть, бульонъ процѣдить, снять съ него жиръ, держать на пару до соединенія съ пюре изъ раковъ, которое приготовить такъ: раки очистить, т. е. прежде всего отдѣлить шейки, снять съ нихъ скорлупу, вынуть изъ нихъ черноту; черная часть шейки удобнѣе всего отдѣляется у живыхъ раковъ, причемъ отрывается средній плавникъ раковой шейки, съ которымъ вытягивается и эта черная полоска. Засимъ отдѣлить спинку раковъ отъ желудка; изъ спинокъ и желудка вынуть черныя части, удалить глаза, остальное тщательно истолочь, вмѣстѣ съ пюре изъ риса или перловой крупы, или же мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ бульонѣ. Протереть эту массу чрезъ частое сито, оставшееся на ситѣ вновь истолочь, вторично протереть, и все полученное пюре соединить на пару съ приготовленнымъ бульономъ. Передъ отпускомъ заправить супъ ліезономъ № 45. Въ миску положить приготовленныя раковыя шейки, кусокъ раковаго масла № 429, размѣшать съ супомъ, досолить, отпустить.

№ 236. Супъ раковый по-русски. Potage d'écrevisses à la russe. Имѣть бульонъ № 86. Отварить нужное количество раковъ въ соленомъ кипяткѣ съ укропомъ и лукомъ. Очистить раки; отдѣлить нужное количество шеекъ, ножекъ и часть спинокъ на гарниръ; все остальное, включая желудки раковъ, вынувъ черныя части и глаза, истолочь, припустить на сливочномъ маслѣ, залить бульономъ № 86, варить, снимая раковое масло. Бульонъ процѣдить, соединить его съ небольшимъ количествомъ отваренаго, непротертаго риса № 1426, очищенными раковыми шейками и лапками, разогрѣть на пару, положить въ него нафаршированныя раковыя спинки № 511, кусокъ раковаго масла № 429, нарубленаго укропа, размѣшать, отпустить.

№ 237. Супъ раковый по-польски. Potage d'écrevisses à la polonaise. Сварить супъ, какъ указано въ № 236. Передъ отпускомъ въ миску положить горячаго, отваренаго въ бульонѣ риса № 1426, шейки, нафаршированныя спинки № 511, кусокъ раковаго масла № 429, много подогрѣтой сметаны, залить супомъ изъ раковъ, отпустить.

№ 238. Супъ изъ креветокъ. Potage de crevettes. Восемь стакановъ консоме № 93 соединить съ шестью ложками картофельной муки, проварить.

Картофельная мука распускается въ холодномъ бульонѣ.

Два фунта розовыхъ креветокъ отварить въ соленомъ кипяткѣ.

Часть креветокъ очистить и оставить на гарниръ, а остальныя истолочь съ кускомъ сливочнаго масла и хлѣбнымъ мякишемъ, протереть чрезъ частое сито.

Это пюре на пару соединить съ приготовленнымъ консоме, вторично процѣдить. Каплей кармина придать супу розовый цвѣтъ. Положить въ миску очищеныя креветки, залить супомъ, отпустить.

№ 239. Супъ изъ омаровъ и лангустовъ. Bisque d'homards ou de langoustes. Этотъ супъ приготовляется такъ же, какъ и супъ № 238, причемъ мясо креветокъ замѣняется мясомъ, толчеными внутренностями и сокомъ сырыхъ омаровъ и лангустовъ, которые варятся вмѣстѣ до готовности, а засимъ протираются. Въ этотъ супъ можно или совсѣмъ не класть картофельной муки или, если положить, то очень немного. Въ видѣ гарнира въ супъ можно положить очень маленькіе бланкетики изъ омаровъ или лангустовъ, или раковыя кнели № 557.

№ 240. Супъ тортю. Potage de tortue à l'anglaise. Въ составъ супа тортю входятъ разнообразныя пряности. Онъ долженъ быть очень ароматиченъ, но пряности, не исключая и каіенскаго перца, должны быть соединены въ такомъ соразмѣрномъ количествѣ, чтобы ни одна изъ нихъ не имѣла преимущественнаго вкусового значенія.

Очистка и приготовленіе черепахи дѣлаются такъ: живую черепаху подвѣсить за задніе плавники, отрубить ей голову и оставить подвѣшанною въ теченіе десяти-двѣнадцати часовъ, чтобы стекла кровь. Засимъ черепаху положить на спину, вскрыть середину брюшка и, наблюдая за тѣмъ, чтобы не нарушить цѣлости кишекъ, удалить внутренности, отрѣзать плавники, вынуть всѣ мягкія части, отпилить конечности черепахи.

Нужное количество мягкихъ частей черепахи обланжирить, обровнять, вытереть насухо, уложить въ сотейникъ, залить краснымъ бульономъ № 89 или бульономъ № 86, поставить на паръ, варить до совершенной готовности и мягкости черепахи. Затѣмъ мясо черепахи вынуть, разрѣзать ровными, красивыми, маленькими кусками (бланкетиками), уложить въ сотейникъ, держать на пару. Съ навара снять жиръ, поставить на холодъ.

Особо нарѣзать мелкими кусками фунтъ ветчины безъ жира, двѣ моркови, двѣ луковицы, два порея, два хорошо вымытыхъ и вымоченныхъ анчоуса, букетъ изъ петрушки, укропа, эстрагона, немного тмина, базилика, маіорана, размарина, лавроваго листа, гвоздики, чуточку мяты, мускатнаго цвѣта, круглаго перца; налить все это бульономъ № 89 и тушить въ теченіе трехъ часовъ на самомъ легкомъ огнѣ, а засимъ процѣдить чрезъ салфетку, и полученный наваръ держать на холодѣ до соединенія съ остальными частями супа.

Отдѣльно отъ сего взять фунтъ ветчины, два фунта телятины отъ подбедерка, два фунта мяса, курицу, тетерьку или двѣ куропатки, двѣ моркови, двѣ луковицы, сельдерей, петрушку, два порея; нарѣзать на мелкіе куски, припустить на маслѣ, влить немного бульона, дать ему выкипѣть до густоты сока, налить бульономъ № 86 и на легкомъ огнѣ варить четыре часа, постоянно снимая жиръ и накипь. Когда все мясо окончательно выварится, процѣдить этотъ наваръ, высадить его наполовину, соединить съ краснымъ ру № 291, проварить, тщательно очистить, вторично процѣдить. Этотъ соусъ, тождественный съ испанскимъ № 296, долженъ быть жидкимъ.

Охлажденный наваръ, въ которомъ варилась черепаха, оттянуть соотвѣтствующимъ количествомъ бѣлковъ, см. № 93, вновь удалить съ него жиръ, высадить его до густоты очень жидкихъ сливокъ. Влить вскипяченой мадеры, полагая одинъ стаканъ на шесть персонъ, вскипятить; снять накипь и жиръ, соединить этотъ наваръ съ вышеописаннымъ жидкимъ испанскимъ соусомъ и съ двумя третями приготовленнаго навара изъ ветчины, анчоусовъ, кореньевъ и ароматовъ (послѣднюю треть или часть оной присоединить по вкусу, когда супъ будетъ уже совсѣмъ готовъ); влить двѣ кухонныя ложки бульона № 86, кипятить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, пока наваръ не сдѣлается совершенно чистымъ. Развести остальнымъ бульономъ № 86, поставить на паръ.

Приготовить маленькіе яичные желтки такимъ образомъ: растереть отъ пяти до десяти крутыхъ желтковъ, посолить, соединить съ двумя-четырьмя сырыми желтками и большою ложкой очень густого соуса бешамель; скатать шарики величиною съ орѣхъ, погрузить ихъ въ очень горячій, но не кипящій бульонъ, отварить, выложить въ миску; туда же опустить нужное количество кусковъ черепахи, куриныя кнели № 549, маленькіе отвареные шампиньоны № 462, ломтики трюфелей № 460, залить приготовленнымъ наваромъ, положить по вкусу кайенскаго перца, отпустить.

№ 241. Супъ тортю свѣтлый. Potage tortue clair. Приготовляется такимъ же способомъ, какъ и супъ № 240, съ тою только разницей, что сокъ изъ ветчины, телятины, курицы и дичи не заправляется краснымъ ру.

Послѣ соединенія всѣхъ наваровъ, входящихъ въ составъ супа, онъ очищается такъ же, какъ консоме № 93, бѣлками съ небольшимъ количествомъ куриной мякоти, а засимъ наливается въ миску на яйца, шампиньоны, трюфели и эскалопы изъ черепахи.

№ 242. Супъ тортю французскій. Potage fausse tortue приготовляется такъ же, какъ и № 240 и 241, но черепаха замѣняется телячьею головкой.

№ 243. Супъ изъ хвостовъ. Potage ox-tail ou Hochepot à l'anglaise. Вымыть очень тщательно въ теплой водѣ бычачьи хвосты № 27, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, дать вскипѣть; вынуть хвосты, промыть вторично. Разрубить или распилить хвосты на части по позвонкамъ, уложить въ намасленный сотейникъ, положить луковицу, кореньевъ, букетъ изъ зелени № 85, залить бульономъ № 86, закрыть крышкой, варить на легкомъ огнѣ въ теченіе четырехъ часовъ. Вынуть хвосты, обровнять, положить въ другую посуду, залить бульономъ, поставить на паръ.

Наваръ изъ хвостовъ соединить съ нужнымъ количествомъ бульона № 89, закипятить; сдѣлать оттяжку изъ фунта мяса, курицы, изрубленныхъ на мелкіе куски и трехъ бѣлковъ, процѣдить, см. № 93.

Распустить въ холодномъ бульонѣ № 89 картофельной муки, по чайной ложкѣ на персону, вылить въ вышеописанное консоме, прокипятить; вскипятить мадеру, по маленькой рюмкѣ на человѣка, соединить съ супомъ, уложить въ миску хвосты, обтертые полотенцемъ, кнели изъ курицы № 547, шампиньоны № 462, залить приготовленымъ наваромъ, отпустить.

Этотъ же супъ изъ хвостовъ, не дѣлая оттяжки, но снявъ жиръ и процѣдивъ чрезъ мокрую салфетку, можно передъ отпускомъ, послѣ соединенія съ картофельною мукой, заправить или пюре изъ томатовъ № 518, или пюре изъ лука № 524. Въ томъ и другомъ случаѣ въ супъ вливается, въ указанномъ выше количествѣ, прокипяченая мадера. Гарниръ тотъ же.

№ 244. Супъ изъ ласточкиныхъ гнѣздъ. Potage aux nids d'hirondelles. На шесть персонъ взять пять гнѣздъ (продаются въ гастрономическихъ магазинахъ). Вымочить ихъ въ водѣ въ теченіе двадцати четырехъ часовъ. Вынуть гнѣзда изъ воды, промыть ихъ и расщепать на подобіе лапши. Тщательно удалить мелкія перышки. Вымыть нѣсколько разъ, чтобы гнѣзда сдѣлались совершенно бѣлыми, залить ихъ двумя стаканами консоме № 93, варить на очень легкомъ огнѣ два часа; выбрать изъ бульона, переложить въ миску, залить консоме № 93,отпустить.

Изъ вышеизложеннаго видно, что, чѣмъ больше будутъ вымочены и выварены гнѣзда и чѣмъ меньше останется въ отпускаемомъ супѣ вкуса и аромата этихъ гнѣздъ, тѣмъ лучше; слѣдовательно, настоящій супъ есть ничто иное, какъ гастрономическая прихоть.

№ 245. Супъ изъ зайца по-англійски. Potage de lièvre à l'anglaise. Очистить зайца, снять пленку, нарѣзать небольшими порціонными кусками, какъ для сиве № 1144, уложить въ сотейникъ на полфунта тонко нарѣзанныхъ ломтей свѣжаго свиного сала, прибавить кусокъ сливочнаго масла, легко посолить, припустить на огнѣ до готовности. Вынуть зайца.

Въ сотейникъ, въ сокъ отъ зайца, влить бутылку краснаго вина, три стакана бульона № 89, положить небольшое количество муки, разведенной бульономъ, букетъ изъ зелени № 85, понемногу разныхъ пряностей: тмина, базилика, размарина, маiорана, лавроваго листа гвоздики, перца, мускатнаго цвѣта, нѣсколько шампиньоновъ, кусками двѣ луковицы, закипятить, отставить на легкiй огонь, варить около часа, снимая накипь и жиръ.

Когда соусъ совершенно очистится, процѣдить, разбавить на пару бульономъ № 86, положить въ миску подогрѣтые на пару куски зайца, прицущенныхъ до готовности шампиньоновъ, залить супомъ, досолить, положить по вкусу кайенскаго перца, отпустить.

№ 246. Супъ изъ зайца по-русски. Potage de lièvre à la russe. Полагается одинъ заяцъ на шесть-десять персонъ.

Зайца очистить, очистить съ него пленку, снять всѣ мягкiя части, припустить ихъ въ сотейникѣ на сливочномъ маслѣ съ лукомъ.

Два филея нарѣзать ломтиками и отставить, а отстальныя части изрубить, истолочь, соединить съ отвареною перловою крупой или рисомъ № 178, или мякотью бѣлаго хлѣба, протереть чрезъ сито.

Въ бульонъ № 86 положить кости отъ зайцевъ, нарѣзанную кусками свеклу, влить туда же сокъ изъ подъ зайца, варить два часа. Снять жиръ, накипь, процѣдить. Соединить этотъ наваръ на пару съ пюре изъ зайца, влить достаточное количество сметаны; въ миску положить подогрѣтые на пару эскалопы изъ зайца, залить супомъ, отпустить.

№ 247. Супъ изъ фазановъ по-англiйски. Potage de faisans à Londonderry. Изжарить фазана въ кастрюлѣ на маслѣ съ кореньями и двумя рюмками мадеры. Остудить фазана, снять филеи, нарѣзать ихъ маленькими ломтиками. Снять остальное мясо съ фазана, протереть чрезъ сито, соединить это пюре съ двумя ложками консоме и тремя сырыми желтками, уложить въ намасленную форму, сварить на пару, остудить, нарѣзать ножомъ или выемкой маленькими правильными кусками, какъ гарниръ для супа.

Сокъ изъ подъ фазана, удаливъ изъ него масло, разбавить бульономъ № 86, прокипятить, очистить отъ жира, процѣдить въ остальной приготовленный для этого супа бульонъ № 86; положить въ бульонъ два порея, сельдерей, очень немного ароматовъ, лавроваго листа, тмина, базилика, мускатнаго цвѣта гвоздики; сдѣлать оттяжку изъ мелкоизрубленныхъ костей фазана и трехъ бѣлковъ, закипятить, засимъ варить на легкомъ огнѣ полчаса.

Когда бульонъ очистится, процѣдить его. Положить въ миску, подогрѣтые на пару, куски фазана, приготовленный кремъ изъ фазана, нѣсколько сваренныхъ маленькихъ луковицъ № 477, горсть отваренаго горошка № 494 или головки спаржи № 493. Залить супомъ, отпустить (кайенскiй перецъ по вкусу).

№ 248. Супъ „Метернихъ“. Potage Metternich au trois filets. Сдѣлать консоме № 93 или 94 изъ зажареныхъ куръ или куропатокъ, или изъ фазановъ, снявъ предварительно съ нихъ филеи.

Во время изготовленія оттяжки влить въ консоме нужное количество сока изъ трюфелей № 106. Нѣсколько трюфелей, приготовленные филеи куръ, фазановъ или куропатокъ и кусокъ копченаго языка нашинковать мелкими тонкими ломтиками (en julienne).

Послѣ оттяжки консоме, влить въ него стаканъ высаженнаго краснаго бульона № 89 и распущенную въ холодномъ бульонѣ картофельную муку, по чайной ложкѣ на персону, закипятить, проварить, процѣдить. Вмѣсто картофельной муки, консоме можно загустить надлежащимъ количествомъ тапіоки.

Въ миску положить подогрѣтые на пару нашинкованные трюфели, филеи и языкъ, залить приготовленнымъ бульономъ, досолить, отпустить. Кайенскій перецъ по вкусу.

№ 249. Супъ „Виндзоръ“. Potage «Vindsor». Изрѣзать мелкими ломтями отвареную, остуженную телячью головку № 17. Отварить и нарѣзать выемкой сельдерей, петрушку, порей. Отварить перловую крупу № 179 и макароны № 1386, причемъ послѣднія должны быть нарѣзаны небольшими кусочками.

Взять нужное количество бѣлаго соуса № 304 или велуте № 299, распустить горячимъ бульономъ № 86 до густоты очень жидкихъ сливокъ, соединить на пару съ подогрѣтымъ лiезономъ изъ желтковъ и сливокъ, процѣдить все это чрезъ салфетку въ миску, положить туда же подогрѣтые на пару ломтики телячьей головки, перловую крупу, макароны, коренья, отпустить.

№ 250. Супъ бархатный. Potage velour. Соединить консоме № 93 съ небольшимъ количествомъ тапіоки, проварить, процѣдить. Пюре изъ куръ № 516 распустить на пару этимъ консоме, заправить лiезономъ № 45 изъ жетковъ и сливокъ, отпустить.

№ 251. Супъ разсольникъ. Potage rassolnik lié. Имѣть бульонъ № 86, нашинковать тонкими ломтями сельдерей, петрушку, лукъ, порей, припустить на сливочномъ маслѣ, а затѣмъ протушить въ бульонѣ на легкомъ огнѣ до готовности. Очистить, нарѣзать ломтиками нѣсколько соленыхъ огурцовъ, налить ихъ разсоломъ, вскипятить, сварить до мягкости. Слить наваръ отъ кореньевъ и огурцовъ вмѣстѣ. Распустить на маслѣ ложку или двѣ муки, проварить съ небольшимъ количествомъ бульона, соединить этотъ наваръ изъ муки съ наваромъ отъ кореньевъ и огурцовъ, проварить, распустить бульономъ № 86, соединить на пару съ лiезономъ изъ желтковъ, сливокъ или сметаны, процѣдить чрезъ сито.

Въ миску передъ отпускомъ положить приготовленные отдѣльно и подогрѣтые: нарѣзанную порціонными кусками курицу или куски

цыплятъ, или потроха куриные, индѣичные, утиные, гусиные или телячьи почки, коренья и огурцы.

По особому заказу положить въ миску отвареную отдѣльно перловую крупу.

Съ курицы и цыплятъ кожа должна быть снята. Потроха, т. е. желудки, печенки, почки, головки, шейки, крылья и лапки разныхъ птицъ приготовляются такъ: прежде всего очистить ихъ, вымыть, снять пухъ, перья, опалить голову, шейку, крылья. Лапки ошпарить кипяткомъ, снять съ нихъ кожу, обрубить когти. Пупки (желудокъ) разрѣзать, снять съ нихъ внутреннюю твердую кожицу, вычистить, выскоблить. Печенку слегка обланжирить, отбить ножомъ, снять съ нея кожу. Налить бульономъ, варить на легкомъ огнѣ около двухъ часовъ, исключая печенки, которая варится всего двадцать минутъ. Телячьи почки, если съ ними подается разсольникъ, надо вымочить въ водѣ, очистить, нарѣзать ломтями, припустить на сливочномъ маслѣ съ лукомъ, но держать на огнѣ недолго, ибо почки отъ продолжительнаго жаренья дѣлаются твердыми.

№ 252. Супъ разсольникъ чистый. Potage rassolnik clair приготовляется такъ же, какъ описано въ № 251, но наваръ изъ кореньевъ и огурцовъ соединяется съ бульономъ до оттяжки. Оттяжка дѣлается изъ сырыхъ соленыхъ огурцовъ, мякоти сырого мяса или сырой курицы, бѣлковъ, см. № 93.

Послѣ оттяжки бульонъ процѣживается чрез салфетку.

Въ миску кладутъ подогрѣтые огурцы, кусками курицу или почки, или потроха, заливаютъ консоме, отпускаютъ.

Въ этотъ чистый разсольникъ не входятъ, слѣдовательно, ни мука, ни лiезонъ, ни перловая крупа.

№ 253. Похлебка. Potage paysan à la russe. Имѣть бульонъ № 86. Отвареную или зажареную курицу разобрать на части, кожу снять. Телячью грудинку, если похлебка подается съ нею, разрѣзать на порцiонные куски, предварительно обланжирить сварить въ бульонѣ № 86.

Въ бульонѣ сварить картофель и морковь кусками, засыпать манною или смоленскою крупой или же положить въ бульонъ предварительно сваренную перловую крупу. Положить въ супъ куски приготовленной курицы, прокипятить вмѣстѣ.

Похлебка передъ отпускомъ можетъ быть заправлена лiезономъ изъ желтковъ, сливокъ или сметаны. Курица въ похлебкѣ можетъ быть замѣнена уткой.

№ 253, а. Похлебка чистая. Potage paysan à la russe clair. Та же похлебка подается въ чистомъ видѣ, т. е. телячья грудинка или курица, или цыплята, картофель и морковь варятся отдѣльно. Передъ отпускомъ въ миску положить горячiе куски грудинки или курицы, или цыплятъ, куски картофеля и морковь, за-

лить бульономъ № 86, отпустить. Въ похлебку передъ отпускомъ можно положить клецки № 1408.

№ 254. Похлебка испанская. Olla podrida. Зачистить, обвязать нитками огузокъ, примѣрно въ пять фунтовъ, уложить его въ кастрюлю, прибавить половину зачищеннаго бараньяго каре, см. № 65, полтора фунта телячьяго подбедерка, полтора фунта несоленой вареной ветчины, пулярку, одного голубя, одну куропатку, полфунта свиного сала, полтора фунта предварительно вымоченнаго крупнаго сухого гороха, залить все это двадцатью большими кухонными ложками холодной воды, поставить на легкій огонь, сварить бульонъ по правиламъ, указаннымъ въ № 85. Въ чистую тряпочку, промытую безъ мыла, завернуть и тщательно завязать два стручка краснаго перца, двѣ штуки гвоздики, немного мускатнаго цвѣта, опустить въ бульонъ и держать все время, пока таковой будетъ вариться. Постепенно снять весь жиръ съ бульона и на этомъ жирѣ, отдѣльно отъ бульона, припустить до готовности: салатъ-латукъ № 499, десять штукъ моркови № 475, столько же штукъ рѣпы № 476, шесть низовъ артишоковъ № 474, двѣнадцать маленькихъ луковицъ № 477, полфунта зеленыхъ бобовъ № 492, полфунта вылущеннаго горошка № 494, полфунта спаржевыхъ головокъ № 493, тонкихъ ломтиковъ огурцовъ № 497, головку капусты № 489.

Передъ самымъ отпускомъ на большое блюдо симметрично уложить коронкой всѣ овощи, на дно середины блюда выложить свареный горохъ, на горохъ уложить свареное мясо. Мясо и овощи загласировать мяснымъ сокомъ № 95, см. № 48, отпустить вмѣстѣ съ похлебкой.

№ 254, а. Похлебка французская. Oille à la française, приготовляется во всемъ такъ же, какъ и вышеописанная испанская похлебка, но безъ огузка и безъ ветчины, послѣдняя замѣняется серveладною колбасой. Сообразно съ этимъ уменьшается количество воды. Передъ отпускомъ похлебка заправляется стаканомъ хереса, чуточкой карри и кайенскаго перца.

№ 255. Супъ изъ рубцовъ по-русски. Potage aux gras-double à la russe. Имѣть рубцы № 26 и бульонъ № 86. Налить рубцы бульономъ и сварить ихъ на легкомъ огнѣ до совершенной мягкости, на что требуется около четырехъ часовъ.

Передъ отпускомъ, дабы сдѣлать супъ густымъ, прибавить въ него нужное количество бѣлаго соуса № 304 или соуса велуте № 299, а равно припущенныхъ до полной готовности пѣтушьихъ гребешковъ № 507 и шампиньоновъ № 462. Отпустить съ гренками, поджаренными въ сливочномъ маслѣ.

№ 256. Щи лѣнивыя. Petite marmite russe. Лѣнивыя щи приготовляются такъ же точно, какъ потофе № 127, но передъ отпускомъ въ миску кладутся порціонные куски вареннаго мяса, а

самый наваръ заправляется такъ: за двадцать минутъ до подачи, три ложки муки, считая на шесть персонъ, припустить на сливочномъ маслѣ, съ мелко изрубленою луковицей, развести бульономъ, дать прокипѣть, процѣдить въ кастрюлю. Когда щи уже въ мискѣ положить нѣсколько ложекъ хорошей сметаны.

Вмѣсто муки щи можно заправить двумя или тремя свареными и горячими картофелинами, протертыми и соединенными съ нѣсколькими ложками сметаны и разведенными бульономъ. Эта заправка должна быть процѣжена въ щи.

Вкусъ лѣнивыхъ щей весьма зависитъ отъ хорошаго говяжьяго навара и продолжительности тушенія въ этомъ наварѣ свѣжей капусты.

№ 257. Щи зеленыя. Potage vert russe. Приготовляются изъ зеленыхъ листьевъ шпината, щавеля, молодой крапивы, молодой разсады, т. е. листьевъ молодой капусты. Зелень нужно перебрать и вымыть нѣсколько разъ, отварить въ крутомъ кипяткѣ вмѣстѣ съ лукомъ, не закрывая кастрюли, дабы листья не потеряли цвѣтъ; протереть чрезъ сито; приготовленное пюре выложить въ сотейникъ, прибавить кусокъ мучного масла № 293, припустить на огнѣ въ теченіе нѣсколькихъ минутъ, развести бульономъ № 86. Передъ отпускомъ соединить на пару со сливками или сметаной, процѣдить чрезъ сито въ миску, отпустить съ крутыми или свареными въ мѣшечекъ яйцами и сметаной.

№ 258. Щи кислыя. Soupe aux choux aigres. Имѣть бульонъ № 86. Три стакана кислой рубленой или лучше шинкованой капусты, считая на шесть человѣкъ, отжать отъ разсола, положить въ сотейникъ, въ коемъ распущено сливочное масло и припущенъ лукъ. Мѣшая на огнѣ, сильно прогрѣть капусту, засимъ отставить на легкій огонь, подлить немного бульона, положить чуточку лавроваго листа, тушить капусту не меньше двухъ часовъ. Черезъ два часа въ капусту положить кусокъ мучного масла № 293, дать вскипѣть, а засимъ долить капусту остальнымъ бульономъ. Продолжать варить на легкомъ огнѣ еще часъ. Передъ отпускомъ положить въ миску нарѣзаные куски мяса, заправить щи сметаной, перелить въ миску, отпустить.

№ 259. Щи суточныя. Soupe aux choux aigres. Кислыя щи № 258 называются суточными если, сваривъ ихъ, вынуть мясо и, не прибавляя сметаны, заморозить ихъ. Подать щи на слѣдующій день разогрѣтыми, отчего вкусъ ихъ значительно улучшится.

Въ кислую капусту во время ея тушенія можно положить одинъ или два сушеныхъ гриба, нарѣзанныхъ маленькими ломтями.

№ 260. Борщъ. Bortch. Potage aux betteraves. Имѣть бульонъ № 86. Свеклу очистить, нашинковать тонкими ломтиками, положить въ кастрюлю на припущенный въ маслѣ лукъ; прибавить немного

сахара, прогрѣть на сильномъ огнѣ, подлить бульона, тушить на легкомъ огнѣ, не закрывая кастрюли. Когда свекла дастъ сокъ, часть онаго отлить и сохранить его до отпуска. Прибавить въ свеклу кусокъ мучного масла № 293. Когда свекла упрѣетъ до мягкости, налить бульономъ, варить еще часъ. Передъ отпускомъ прибавить вышеупомянутый сокъ, надлежащее количество свекольнаго кваса, см. № 51, прокипятить, перелить въ миску на нарѣзанные куски мяса. Отпустить со сметаной.

Окрашивается борщъ еще такимъ способомъ: сырую свеклу очистить, натереть, налить немного уксуса, дать постоять, прокипятить, процѣдить, влить въ борщъ.

Въ описаный борщъ, вмѣсто говядины или вмѣстѣ съ ней, можно класть разобранную на части утку, кусочки сосисекъ, свиного сала, свиной грудинки.

Въ бульонѣ, на которомъ приготовляется борщъ, можно сварить утиныя кости, куски ветчины, сосиски, кусокъ свиной грудинки.

№ 261. Борщъ малороссійскій. Bortch petit-russien. Малороссійскій борщъ приготовляется такъ же, какъ и № 260, но къ свеклѣ прибавляютъ свѣжую капусту и томаты, очищенные отъ зернышекъ и нарѣзанные на куски, и тушатъ все вмѣстѣ.

Капусту, чтобъ она не очень разварилась, погружаютъ предварительно на одну минуту въ кипятокъ.

Малороссійскій борщъ можно заправить слѣдующимъ образомъ: пшено обварить кипяткомъ и протолочь вмѣстѣ съ кускомъ свиного сала. За полчаса передъ отпускомъ соединить эту заправку съ борщемъ, проварить.

№ 262. Борщъ литовскій. Bortch lithuanien. Борщъ литовскій приготовляется такъ же, какъ и № 260, но въ свеклу кладется, для одновременнаго тушенія, нашпикованный молодой сельдерей.

№ 263. Борщекъ. Consommé de betteraves. Имѣть бульонъ № 86, положить въ него кусокъ копченой свиной грудинки или кусокъ ветчины, нарѣзанной свеклы, варить въ теченіе двухъ часовъ. Процѣдить, сдѣлать оттяжку изъ нарубленаго мяса или курицы, нарубленой печеной или сырой свеклы, двухъ или трехъ бѣлковъ, см. № 93.

Передъ отпускомъ для цвѣта и вкуса влить нужное количество закипяченаго свекольнаго кваса № 51.

№ 264. Супъ-кремъ изъ свеклы. Crême de betteraves. Имѣть наваръ изъ свеклы, приготовленный какъ для борщка № 263. Не дѣлая оттяжки, передъ отпускомъ, на пару соединить этотъ наваръ съ протертою печеною или вареною свеклой, вмѣстѣ съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, подлить для цвѣта и вкуса свекольнаго кваса № 51; заправить лiезономъ изъ желтковъ и сливокъ, отпустить.

Можно также наваръ изъ свеклы, приготовленный, какъ для борщка № 263 не дѣлая оттяжки, передъ отпускомъ, соединить на пару съ пюре изъ риса или перловыхъ крупъ. Подлить для цвѣта и вкуса бураковаго кваса № 51, заправить лiезономъ изъ желтковъ и сливокъ, отпустить.

№ 265. Уха. Potage de poisson. На бульонъ для ухи нужно брать живую рыбу изъ проточной воды, такъ какъ уха изъ рыбы мороженой или изъ прудовой, пахнущей тиной—невкусна.

Лучшею рѣчною рыбой для навара представляются: ерши, пискари, окуни, налимы, а изъ морской—бычки.

Достоинство этихъ сортовъ рыбы для ухи объясняется большимъ количествомъ слизи, которою они покрыты, и которая даетъ крѣпость навару.

Дабы получить посредственный бульонъ изъ живой рыбы, надо имѣть таковой по полфунта на человѣка, но при условiи, чтобъ эта рыба была разварена безъ остатка; если же рыба изъ навара или часть таковой предполагается быть поданой къ столу, или же требуется хорошiй бульонъ изъ рыбы, въ такомъ случаѣ на человѣка слѣдуетъ класть по одному фунту рыбы.

Прибавленiе курицы во время варки ухи придастъ рыбному навару и много крѣпости, и много вкуса.

Чѣмъ скорѣе будетъ приколота живая рыба, предназначенная къ изготовленiю, тѣмъ больше она сохранитъ въ себѣ питательныхъ и вкусовыхъ частей. Оставлять живую рыбу, принесенную въ кухню, плавать или мокнуть въ водѣ отнюдь не слѣдуетъ, ибо она теряетъ свою слизь, а когда заснетъ, то и бѣлковину.

Рыба, изъ которой приготовляется наваръ, не должна быть очищена снаружи, ибо, оскабливая рыбу, снимается драгоцѣнная для бульона слизь.

Изъ ершей даже не вынимаются внутренности, но если непремѣнно желаютъ удалить эти внутренности, то надо дѣлать это съ большой осторожностью.

Вообще, при чисткѣ рыбы, какъ указано въ № 42, разрѣзается брюшко вдоль и чрезъ этотъ прорѣзъ вынимаютъ кишки, желудокъ и плавательный пузырь. Печень и молоки слѣдуетъ оставлять въ рыбѣ или, вынувъ ихъ, употреблять особо. Вынимая желудокъ, надо слѣдить, чтобы не раздавить желчи, ибо раздавленная желчь придаетъ рыбѣ горькiй вкусъ. У крупной рыбы вынимаются также и жабры. Внутренность очищенной рыбы должна быть промыта водой и вытерта полотенцемъ. Рыба для ухи должна вариться въ холодной водѣ. Сначала погружается та рыба, которая должна быть выварена вполнѣ, а засимъ кладется рыба, которая кусками или въ цѣломъ видѣ пойдетъ на столъ. Сiя послѣдняя, какъ только сварится до готовности, должна быть немедленно вынута изъ навара.

Бульонъ изъ рыбы надо варить на легкомъ огнѣ, дабы кипѣніе воды появилось какъ можно позже. При кипѣніи бульонъ долженъ только перебираться съ края.

Сосудъ, въ которомъ варится уха, долженъ быть прикрытъ. Воды вливается по два стакана на человѣка; на убыль же воды отъ кипѣнія, на шесть человѣкъ, слѣдуетъ подлить еще одинъ стаканъ воды.

Солить уху слѣдуетъ умѣренно, а досаливать ее нужно передъ отпускомъ.

Когда рыба окончательно выварится, наваръ процѣживается чрезъ салфетку и засимъ, въ случаѣ надобности, очищается такимъ способомъ: взять отъ восьмушки до четверти фунта паюсной икры, размять или истолочь икру съ нѣсколькими ложками холодной воды или рыбнаго бульона, присоединить одинъ или больше яичныхъ бѣлковъ; влить все это въ наваръ изъ рыбы, поставить на огонь и мѣшать, пока не закипитъ; тогда сдвинуть на легкій огонь и держать, пока наваръ не очистится совершенно.

Если уха окажется не вполнѣ чистой и прозрачной, то ее надо вторично процѣдить, поставить на огонь, чтобы чуть-чуть закипѣла и прибавлять по ложкѣ холодной воды съ нѣсколькими каплями лимоннаго сока.

№ 266. Уха рыбачья. Рыбачья уха варится изъ разной живой, мелкой рыбы. Въ нее, во время варки, кладутъ луковицу, а въ приморскихъ мѣстахъ прибавляютъ въ уху толченыхъ крабовъ, которые придаютъ ухѣ особую сладость и даютъ много янтарнаго жира.

Когда наваръ готовъ, и имѣется еще живая, болѣе крупная рыба, то, при желаніи сдѣлать отличную уху, берутъ куски очищенной сырой рыбы, на нее сливаютъ жидкость приготовленнаго навара, варятъ въ немъ до готовности эту свѣжую рыбу и затѣмъ подаютъ.

Подобная уха представляется необыкновенно вкусною, въ особенности, когда второю рыбой является хорошая стерлядь.

№ 267. Уха изъ стерлядей съ налимьими печенками. На шесть человѣкъ, изъ четырехъ фунтовъ ершей, пискарей, окуней, двухъ фунтовъ налима и двухъ фунтовъ жирной курицы варится бульонъ на четырнадцати стаканахъ воды. Бульонъ этотъ, съ коего предварительно снимается куриный жиръ, оттягивается икрой и бѣлками, см. № 265.

Отдѣльно въ водѣ, съ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ, варятся налимьи печенки, которыя послѣ перваго кипѣнія вынимаются изъ воды, покрываются бумагой и ставятся на холодъ.

За полчаса до отпуска согрѣть рыбное консоме и погрузить въ него очищенную сырую стерлядь, нарѣзанную кусками. Когда бульонъ начнетъ закипать, а стерлядь поднимется на поверхность, отставить на легкій огонь и держать отъ четверти до получаса.

Затѣмъ рыбу переложить въ миску, залить наваромъ, прибавить снятый куриный горячій жиръ, отпустить.

Печенки налима, залитыя рыбнымъ бульономъ, подаются отдѣльно; отдѣльно же подаются: рубленая петрушка, укропъ и лимонъ, нарѣзанный кусками.

Стерлядь тѣмъ вкуснѣе, чѣмъ она жирнѣе; брюшко должно быть желтаго цвѣта. Выбирая дорогую стерлядь на садкахъ, скажемъ, двинскую, шекснинскую, нужно брать ее съ ручательствомъ, что она не будетъ пахнуть дегтемъ. Этотъ страшный запахъ, свойственный почти всей петербургской живой рыбѣ изъ садковъ, вѣроятно, объясняется тѣмъ, что барки, въ которыхъ сидитъ рыба, конопатятся паклей, пропитанною смолой и дегтемъ, заражающими почти стоячую въ нихъ воду. Естественно, что рыба, глотая эту воду, весьма скоро пріобрѣтаетъ и запахъ и вкусъ чистѣйшаго дегтя.

Приказчики на садкахъ и хозяева, знающіе свою рыбу почти въ лицо, безъ ошибки дадутъ рыбу, незараженную этимъ запахомъ, если покупатель-знатокъ того потребуетъ.

Живая стерлядь убивается сильнымъ ударомъ по головѣ или прэколомъ у хвоста. Срѣзаются чешуйчатыя части, разрѣзаютъ брюшко и вынимаютъ внутренности, оставляя печень и молоки. Вязигу вынимаютъ изъ стерляди, надрѣзавъ оную у головы и у хвоста. Очищенную такимъ образомъ стерлядь, выдержанную нѣкоторое время на льду, разрѣзаютъ на части, погружаютъ въ рыбное консоме и варятъ, какъ указано выше.

На шесть человѣкъ требуется стерлядь вѣсомъ не менѣе трехъ фунтовъ.

№ 268. Уха изъ разной рыбы. Уха изъ налимовъ и всякой другой рыбы варится по тѣмъ же правиламъ, которыя указаны въ № 265. Въ уху изъ обыкновенной рыбы можно класть луковицу, кусокъ порея, чуточку сельдерея и петрушки, хотя коренья особаго достоинства ухѣ не придаютъ.

При отпускѣ къ столу той же рыбы, изъ которой варится уха, полезно снимать съ крупной рыбы филеи, варить бульонъ изъ мелкой рыбы, головъ, кожи и костей крупной рыбы, процѣдить наваръ, даже очистить его, а засимъ варить въ ухѣ снятые филеи тѣмъ же порядкомъ, который указанъ въ № 267 для стерляди, погружая въ наваръ филеи постепенно, въ зависимости отъ сорта и нѣжности рыбы; такъ напримѣръ: послѣдними надо положить филеи сиговъ, которые варятся гораздо скорѣе, чѣмъ налимьи или судачьи.

№ 269. Селянка изъ стерляди чистая, приготовляется такъ же, какъ и уха изъ стерляди № 267, но въ рыбное консоме до оттяжки его подливается соотвѣтствующее количество разсола, а въ селянку передъ отпускомъ кладутся подогрѣтыя обланжирен-

ныя оливки, отвареные ломтиками соленые огурцы, а при желаніи, и подогрѣтое пюре изъ томатовъ № 518. Впрочемъ, пюре изъ томатовъ, окрашивая наваръ изъ рыбы, скрываетъ стерляжій жиръ, такъ цѣнящійся во всякомъ жидкомъ изготовленіи изъ стерляди.

№ 270. Супъ изъ стерляди по-американски. Potage de sterlet à l'américaine. Распустить въ стаканѣ холоднаго консоме № 93 шесть чайныхъ ложекъ картофельной муки, влить въ двѣнадцать стакановъ консоме, поставить на легкій огонь, проварить, снять накипь.

Вскипятить шесть столовыхъ ложекъ хереса или мадеры съ шестью ложками пюре изъ томатовъ № 518, влить въ консоме, процѣдить въ миску, положивъ предварительно въ таковую кнели изъ рыбы № 556.

Отдѣльно подать отвареныя молоки изъ налимовъ и отвареную стерлядь кусками, см. № 267.

№ 271. Супъ-пюре изъ рыбы. Purée de poisson, приготовляется одинаково изъ всякой живой рыбы, а именно: изъ ершей, окуней, судаковъ, сиговъ, линей, карасей, налимовъ, корюшки, ряпушки и т. п. Рыбу очистить, снять филеи.

Изъ костей сварить рыбный бульонъ, очистить его, см. № 265. Положить филеи рыбы въ бѣлый соусъ № 304 или въ соусъ велуте № 299 и тушить на легкомъ огнѣ до готовности, или же припустить ихъ отдѣльно на сливочномъ маслѣ, соединить съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ бульонѣ, протереть все это чрезъ частое сито.

Передъ отпускомъ развести на пару пюре изъ рыбы приготовленнымъ рыбнымъ бульономъ, соединить съ ліезономъ изъ желтковъ и сливокъ, положить въ миску кнели изъ рыбы № 556, раковыя шейки № 510, влить пюре, отпустить.

№ 272. Супъ изъ корюшки. Potage d'éperlans. Имѣть шесть тарелокъ консоме изъ рыбы № 265, соединить его съ двумя стаканами прокипяченаго сотерна. Снять филеи съ корюшки и припустить ихъ на сливочномъ маслѣ. Когда филеи будутъ готовы, осушить ихъ на бумагѣ, т. е. удалить масло, въ которомъ они припускались. Передъ отпускомъ подогрѣть филеи на пару, положить ихъ въ миску съ кнелями изъ рыбы № 556 и раковыми шейками № 510. Консоме изъ рыбы соединить съ ліезономъ № 45 изъ желтковъ и сливокъ, процѣдить въ миску, отпустить.

№ 273. Лапша изъ рыбы. Potage de poisson aux nouilles. Сварить бульонъ изъ рыбы № 265 съ лукомъ и кореньями, процѣдить. Отварить лапшу № 1400 въ соленой водѣ, засимъ погрузить ее въ рыбій бульонъ, вмѣстѣ съ отвареной морковью, нарѣзанной мелкими ломтиками, прокипятить, отпустить.

№ 274. Супъ изъ устрицъ. Potage d'huitres. Открыть по 10 устрицъ на персону, снять устрицы съ раковинъ, опустить ихъ на одну минуту въ кипятокъ, осушить полотенцемъ, удалить всѣ темныя части. Сокъ отъ устрицъ слить въ кастрюлю, налить бѣлаго вина, полагая по два стакана на шесть тарелокъ; консоме изъ рыбы № 265 вскипятить, соединить съ лiезономъ, см. № 45, изъ желтковъ и сливокъ, процѣдить въ миску на устрицы, отпустить. Если требуется, чтобъ этотъ супъ былъ загущенъ, то въ консоме изъ рыбы, до соединенiя его съ лiезономъ, прибавить картофельной муки, разведенной холоднымъ бульономъ, и проварить таковую вмѣстѣ съ консоме.

№ 275. Похлебка изъ рыбы. Potage de poisson paysan à la russe. Морковь, петрушку, сельдерей, рѣпу, лукъ нарѣзать мелкими ровными кусками, положить въ сотейникъ, припустить въ сливочномъ или прованскомъ маслѣ, залить рыбнымъ бульономъ № 265, тушить до готовности.

Отварить особо нѣсколько штукъ картофеля, разрѣзать на куски, держать на пару. Около трехъ фунтовъ свѣжей осетрины или другой некостлявой рыбы очистить, нарѣзать порцiонными кусками, обсыпать мукой, посолить, изжарить на сливочномъ или прованскомъ маслѣ.

Передъ отпускомъ положить рыбу въ рыбный бульонъ, дать вскипѣть, присоединить коренья, картофель, отпустить. Въ такую похлебку можно прибавить любую отвареную крупу.

№ 276. Супъ разсольникъ изъ рыбы. Rassolnik de poisson, приготовляется такъ же, какъ и похлебка № 275. Къ кореньямъ прибавляютъ нарѣзаные ломтиками огурцы и разсолъ изъ подъ огурцовъ.

Разсольникъ можетъ дѣлаться и изъ свѣжепросольной рыбы; въ него же опускаются раковыя шейки № 510. Передъ отпускомъ въ разсольникъ, если онъ не киселъ, можно прибавить пюре изъ томатовъ № 518. Прибавляется также раковое масло № 429.

№ 277. Щи рыбныя. Soupe aux choux au poisson. Рыбныя щи варятся на рыбномъ бульонѣ № 265, съ присоединенiемъ сухихъ грибовъ или безъ нихъ. Коренья, свекла, капуста приготовляются тѣми же способами, какiе указаны въ №№ 258 и 260, но вмѣсто сливочнаго масла употребляютъ прованское, а вмѣсто говяжьяго бульона—рыбный № 265 или грибной № 92. Очень вкусны щи изъ осетровой головы, которую рубятъ на части и варятъ въ соленой водѣ или въ рыбномъ бульонѣ. Голову за два часа до варки нужно погрузить въ холодную воду; дабы она отмокла, ибо кости и хрящи головы очень тверды. Варить голову слѣдуетъ въ этой же водѣ. Передъ отпускомъ въ рыбныя щи можно положить очищенныя и обланжиренныя оливки.

№ 278. Щи со снятками. Снятки вымываются очень тщательно въ нѣсколькихъ водахъ. Имъ отрубають головки, посыпаютъ мукой, кладутъ въ сотейникъ съ распущеннымъ масломъ и припущеннымъ лукомъ. Когда снятки зажарятся, ихъ погружаютъ въ миску, наливаютъ готовыми рыбными щами № 277, отпускаютъ. Можно также припущенные снятки протушить вмѣстѣ съ капустою.

№ 279. Щи съ сушеными карасями. Сушеные караси разламываются на мелкіе куски; изъ нихъ выбираются всѣ кости, и куски сушеныхъ карасей тушатся одновременно съ капустой или свеклой, предназначенными для щей или борща № 277.

№ 280. Буйабезъ. Bouillabaise. Во Франціи буйабезъ приготовляется очень густымъ, представляя изъ себя скорѣе жидкій соусъ, чѣмъ супъ.

Въ составъ буйабеза по способу французскаго приготовленія, кромѣ рыбы, входятъ лукъ-шарлотъ, порей, сельдерей, петрушка, бѣлое вино, прованское масло, шафранъ, чеснокъ, иногда апельсинная цедра.

Во Франціи буйабезъ приготовляется исключительно изъ морской рыбы, омаровъ и крабовъ, которые въ большей части Россіи приходится замѣнять рѣчною рыбой и раками.

Рекомендуемый способъ изготовленія: на каждый стаканъ бульона изъ рыбы № 265 налить треть стакана бѣлаго вина, прокипятить. Очистить рыбу, разрубить омары на части, обмыть раки или крабы. Припустить въ сливочномъ маслѣ мелко нарѣзанный лукъ, порей, немного сельдерея, сцѣдить масло.

Въ сотейникъ сложить разрубленнаго на части омара или раковъ, крабовъ, туда же слить сырой сокъ омара. Залить процѣженнымъ горячимъ масломъ, на которомъ припускались лукъ и коренья, посолить, залить небольшимъ количествомъ кипящаго рыбнаго бульона, варить на легкомъ огнѣ, подкладывая постепенно зачищенную сырую рыбу, въ зависимости отъ степени ея нѣжности.

Когда рыба, раки и омары окажутся свареными, переложить ихъ въ тотъ сосудъ, въ которомъ они будутъ поданы на столъ, налить немного рыбнаго бульона, прикрыть сосудъ, поставить его на паръ.

Въ сотейникъ же, въ которомъ варились раки и рыба, влить приготовленный рыбный бульонъ съ виномъ, положить нужное количество пюре изъ томатовъ № 518, считая по ложкѣ на персону, поставить сотейникъ на сильный огонь. Подкладывая небольшими кусками сливочное масло, высаживать наваръ на сильномъ огнѣ, поднимая его соусною ложкой. При высаживаніи навара, онъ густѣетъ, масло, вслѣдствіе сильнаго жара и постояннаго движенія, не растапливается, а образуетъ эмульсію, придавая навару маслянистый, мягкій вкусъ.

Когда наваръ дойдетъ до густоты жидкихъ сливокъ, процѣдить его и отпустить одновременно съ приготовленною рыбой и съ гренками изъ бѣлаго хлѣба, предварительно намазанными сливочнымъ или анчоуснымъ масломъ № 432 и поджаренными. Передъ отпускомъ на рыбу посыпать рубленой петрушки и укропа.

Въ мѣстахъ, гдѣ морской рыбы нѣтъ, буйабезъ дѣлаютъ изъ осетрины, лососины, бѣлуги, форели, стерляди, севрюги, судака, окуней, ершей, угря и раковъ. Чѣмъ разнообразнѣе рыба, тѣмъ это приготовленіе вкуснѣе.

Въ Марселѣ буйабезъ приготовляется такъ: зачистить и разрѣзать на куски разную морскую рыбу, омара, лангуста, прибавить цѣлыхъ крабовъ. Припустить на огнѣ въ прованскомъ маслѣ: лукъ, чеснокъ, петрушку, томаты, лавровый листъ, апельсинную цедру, посолить пряной солью № 50, посыпать перцемъ и шафраномъ, прибавить приготовленную рыбу, залить водой такъ, чтобы рыба оказалась покрытою, поставить на сильный огонь, кипятить четверть часа, высадить жидкость наполовину, выбрать рыбу на блюдо, наваръ перелить въ миску на гренки изъ бѣлаго хлѣба; отпустить одновременно съ рыбой.

Въ Нимѣ буйабезъ приготовляется нижеслѣдующимъ способомъ: зачищенную рыбу, омара, лангуста, припущеннаго до половины готовности угря разрубить на куски, уложить въ кастрюлю на распущенное сливочное масло, посолить пряной солью № 50, обсыпать душистыми травами № 467, залить рыбнымъ бульономъ № 265, прибавить стаканъ или больше бѣлаго вина или стаканъ мадеры, поставить на сильный огонь, кипятить четверть часа, выбрать рыбу на блюдо. Наваръ перелить въ сотейникъ, сдѣлать ліезонъ № 45, изъ трехъ желтковъ, сливочнаго или прованскаго масла, припущенной до готовности и протертой печенки какой-либо рыбы или куриной печенки, см. №№ 506, 509, загустить наваръ до степени жидковатаго соуса, процѣдить на рыбу, обложить таковую гренками бѣлаго хлѣба, изжаренными въ сливочномъ маслѣ, отпустить.

№ 280. Буйабезъ съ айоли (aillolis) приготовляется такъ: зачистить и разрѣзать рыбу и омара, какъ указано выше, уложить въ кастрюлю съ чеснокомъ, зеленою петрушкой, перцемъ, пряной солью, апельсинною цедрой, лавровымъ листомъ. Залить водой, пополамъ съ бѣлымъ виномъ, кипятить четверть часа, высадить жидкость наполовину. Отдѣльно отъ сего приготовить айоли; т. е. истолочь двѣ головки чеснока, посолить, соединить съ сырымъ желткомъ, поднять какъ соусъ маіонезъ № 444, прибавивъ лимоннаго сока. Выпустить два или три желтка, смѣшать съ айоли на огнѣ, присоединить наваръ изъ рыбы, все время мѣшать, отпустить отдѣльно рыбу, отдѣльно наваръ, переливъ его въ миску на ломти высушеннаго бѣлаго хлѣба.

№ 281. Супъ изъ рыбы по-англійски. Potage anglais de poisson lady Morgan. Снять филеи съ форели, судака или соли. Изъ костей этой рыбы, съ присоединеніемъ ершей или другой мелкой рыбы, на очень легкомъ огнѣ, въ теченіе двухъ часовъ, сварить крѣпкій рыбный бульонъ № 265.

Въ этотъ бульонъ влить бутылку шампанскаго, положить въ него четыре вычищенныхъ анчоуса, мякоть одного лимона, обрѣзки съ фунта трюфелей, нѣсколько шампиньоновъ, моркови, сельдерея, два порея, нарѣзавъ коренья маленькими кусками, и разныя пряности въ очень небольшомъ количествѣ: гвоздику, тминъ, базиликъ, размаринъ, маіоранъ, мускатный цвѣтъ. Варить на очень легкомъ огнѣ. Черезъ два часа этотъ наваръ оттянуть бѣлками, см. № 93, процѣдить чрезъ салфетку и развести его нужнымъ количествомъ краснаго бульона № 89.

Снятые съ рыбы филеи припустить на сливочномъ маслѣ до готовности, нарѣзать ихъ небольшими ровными ломтями (en escalopes). Сдѣлать рыбныя кнели съ раковымъ масломъ №№ 556, 557, снять съ раковинъ и припустить нѣсколько устрицъ, какъ указано въ № 512. Передъ отпускомъ положить въ миску эскалопы изъ рыбы, рыбную кнель, нарѣзанные ломтями трюфели № 460, отвареные шампиньоны № 462, раковыя шейки № 510, припущенныя устрицы № 512, налить все это приготовленнымъ бульономъ, отпустить.

№ 282. Консоме холодное. Consommé froid. Всякаго рода консоме на завтраки и ужины могутъ быть подаваемы холодными. Для сего требуется, чтобы наваръ для консоме былъ крѣпокъ и чтобъ онъ могъ на холодѣ застыть до степени густой сметаны и быть, такъ сказать, всмятку.

Холодное консоме подается въ чашкахъ или въ особыхъ фарфоровыхъ стаканчикахъ. Чаще другихъ подаются холодными консоме изъ куръ № 93, дичи № 94, рыбы № 265, чистый разсольникъ № 251, борщекъ № 263.

Въ рыбное холодное консоме, холодную уху № 265 можно прибавить припущенные и остуженные филеи рыбы, нарѣзанные мелкими эскалопами.

Въ холодный борщекъ можно прибавить нарѣзанные ломтиками свѣжепросольные огурцы.

№ 283. Ботвинья. Отварить щавель, шпинатъ, листья молодой свеклы. Соединить эту зелень въ пропорціяхъ по вкусу, протереть чрезъ частое сито.

Восемь ложекъ этого пюре, примѣрно на шесть человѣкъ, положить въ миску, посолить, развести двумя бутылками очень холоднаго кваса и бутылкой кислыхъ щей, положить туда накрошенныхъ мелкими кусками свѣжихъ огурцовъ.

Къ ботвиньѣ подаются особо на блюдѣ: разрѣзанная кусками отвареная свѣжая или свѣжепросольная осетрина, бѣлуга, лососина, раковыя шейки № 510, балыкъ, нарубленые огурцы, лукъ, укропъ, петрушка, хрѣнъ, разная сушеная или вяленая рыбы (вобла, караси, лещи, судаки и пр.).

Вкусъ ботвиньи можно значительно улучшить такимъ образомъ: взять стакана два кваса, растереть горчицу съ сахаромъ, соединить съ квасомъ; въ этотъ же квасъ протереть очищенныя внутренности раковъ, влить въ ботвинью.

№ 284. Окрошка. Двѣ бутылки кваса, бутылку кислыхъ щей заправить по вкусу солью, горчицей, сахаромъ, соединить съ пятью стаканами сметаны, поставить на ледъ. Искрошить сальпикономъ мелкими кусочками — жареное мясо, телятину, курицу, дичь, ветчину, копченый языкъ, положить кучками на блюдо. Такъ же кучками уложить на блюдо очищенныя раковыя шейки, № 510, рубленые желтки и бѣлки, свѣжіе огурцы, лукъ, укропъ, петрушку и хрѣнъ.

Подавать заправленный квасъ и крошево отдѣльно. Квасъ можно также заправить внутренностями раковъ, см. № 283.

Окрошку можно подавать съ рубленою рыбой и балыкомъ, всякою вяленою и сушеною рыбой и, наконецъ, съ накрошенными грибами, картофелемъ, мочеными яблоками, зелеными бобами, цвѣтною капустой, бѣлой фасолью и т. д.

№ 284. А. Окрошка испанская „Гаспаджо“. Нарѣзать очень маленькими кубиками: сладкій стручковый красный перецъ, сырые томаты, свѣжіе огурцы, лукъ, чеснокъ; натереть такое же количество бѣлаго хлѣба, прибавить рубленой петрушки, укропа, заправить прованскимъ масломъ, уксусомъ, солью, перцемъ, развести холодною водой до жидкаго состоянія, положить кусокъ льда. Засушить бѣлый хлѣбъ мелко нарѣзанными кубиками, передъ самымъ отпускомъ положить его въ окрошку, дать хлѣбу впитать въ себя прованское масло, которое поднимется на поверхность окрошки, отпустить.

№ 285. Свекольникъ. Зеленые листья молодой свеклы отварить въ соленомъ кипяткѣ, окатить холодною водой, осушить, протереть чрезъ сито. Распустить квасомъ и кислыми щами, заправленными солью, сахаромъ, горчицей, подлить свекольнаго кваса № 51, положить сметаны, нарубленыхъ огурцовъ.

Особо подать отвареную рыбу, какая имѣется, раковыя шейки, хрѣнъ, рубленые укропъ, петрушку.

№ 286. Холодникъ по-польски. Соединить по вкусу заправленный солью, сахаромъ, горчицей и раковыми внутренностями квасъ, кислыя щи, огуречный разсолъ, свекольный квасъ № 51 и большое количество сметаны. Отпустить съ нарублеными огурцами и отвареною свеклой, раковыми шейками № 510, рублеными укропомъ и петрушкою и нарѣзанными на куски яйцами, сваренными вкрутую.

Холодникъ приготовляется еще и такъ: остудить пять стакановъ консоме № 93, прибавить три стакана свекольнаго кваса № 51, четыре стакана густой сметаны, тщательно взбить вѣничкомъ; когда начнетъ пѣниться, перелить въ суповую миску, заправить по вкусу солью, сахаромъ, горчицей, отпустить съ гарниромъ изъ нарѣзанныхъ кубиками огурцовъ, четвертушками крутыхъ яицъ и раковыхъ шеекъ № 510.

№ 287. Щучина. Свареные филеи разной рыбы, нарѣзанные малыми ломтями, эскалопами, или наскобленные вилкой, кусочки вареной щуки и раковыя шейки залить консоме изъ рыбы № 265, застудить всмятку. Отпустить къ столу одновременно заправленный сахаромъ, солью, горчицей и раковыми внутренностями квасъ, нарубленые огурцы, петрушку, укропъ и хрѣнъ.

Класть въ тарелки надлежащее количество застуженной ухи, огурцы и зелень; подавать съ хрѣномъ или съ заправленнымъ квасомъ.

ОТДѢЛЪ VI.

Соусы.

№ 288. Соусы. Общія положенія. Соусы составляютъ одну изъ главныхъ частей кулинарнаго искусства. Безъ хорошихъ соусовъ нельзя изготовить тонкаго, гастрономическаго обѣда. Для изготовленія соусовъ требуется много труда, заботъ, большое вниманіе, необходима также первоклассная, по качеству, провизія: масло и яйца—самыя свѣжія, мука—сухая и лучшаго сорта; наваръ для соуса долженъ быть изготовленъ изъ наибольшаго количества живности, овощей и т. п.

Обобщая понятіе о соусѣ, опредѣляя значеніе этого слова, можно сказать, что въ кулинарномъ дѣлѣ соусомъ называется вообще сгущеніе жидкости и, главнымъ образомъ, превращеніе упомянутаго навара изъ живности и овощей въ массу, соотвѣтствующую по виду густымъ сливкамъ. Процессъ сгущенія соуса обусловливается въ большинствѣ случаевъ соединеніемъ навара изъ живности и овощей съ особымъ приготовленіемъ изъ масла и муки. Это приготовленіе и составляетъ главное основаніе того, что принято называть соусомъ. Во Франціи такое приготовленіе носитъ названіе ру. Но у насъ, несмотря на то, что приготовленіе это имѣетъ столь же распространенное примѣненіе, точнаго названія ему еще

не придумано, одни именуютъ его заправкой, другіе—пассеровкой, третьи—бѣлымъ или краснымъ соусомъ и т. д.

Объ этомъ приготовленіи масла съ мукой постоянно будетъ упоминаться въ послѣдующихъ описаніяхъ; кромѣ того, на кухнѣ ежедневно и много разъ заводится о немъ рѣчь, а между тѣмъ, какъ указано выше, наши кулинарные авторитеты не дали ему опредѣленнаго названія; поэтому не будетъ ли наиболѣе правильнымъ оставить за этимъ приготовленіемъ французское наименованіе ру, привыкнуть къ которому, по его краткости, не трудно. Ру, въ зависимости отъ его цвѣта, бываетъ бѣлый—roux blanc, желтый—roux blond, красный—roux brun.

Приготовляются ру слѣдующимъ образомъ:

№ 289. Ру бѣлый. Четверть фунта отличнаго сливочнаго масла распустить въ кастрюлѣ, снять съ него пѣну, перелить въ другую, оставивъ на днѣ первой сыворотку. Насыпать въ масло столько сухой муки лучшаго качества, сколько оно можетъ въ себя принять, примѣрно, немного менѣе полуфунта; закипятить, тщательно соединить масло съ мукою и затѣмъ держать на самомъ легкомъ огнѣ или на пару отъ часа до полутора, постоянно мѣшая, дабы мука соединилась съ масломъ, проварилась и совершенно утратила свой мучной, сырой вкусъ. Когда процессъ проваривания муки закончен, это приготовленіе получаетъ отличный запахъ свѣжихъ орѣховъ.

Приготовляя бѣлый ру, необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы масло и мука, входящія въ его составъ, остались вполнѣ бѣлыми.

№ 290. Ру желтый, приготовляется тѣмъ же порядкомъ, какой описанъ въ № 289, но масло и муку надо держать въ теченіе нѣсколькихъ минутъ на болѣе сильномъ огнѣ, дабы эти продукты приняли свѣтло-желтый цвѣтъ.

№ 291. Ру красный. Приготовляя его, какъ описано въ № 289, слѣдуетъ масло и муку держать на сильномъ огнѣ нѣсколько дольше, чтобъ они окрасились въ красноватый цвѣтъ. Слѣдить, чтобы масло и мука отнюдь не пригорѣли. Когда масло и мука потемнѣютъ, поставить ру на паръ и на пару держать не меньше пяти часовъ.

№ 292. Ру бѣлый. Общее его назначеніе. Имѣя въ запасѣ хотя бы одинъ бѣлый ру № 289, можно на скорую руку изготовить любой соусъ. Достигается это умѣлымъ соединеніемъ ру съ какимъ-нибудь наваромъ, вполнѣ очищеннымъ отъ жира или просто съ чистымъ бульономъ. Этому соусу можно придать разнообразный вкусъ, примѣшивая къ нему говяжій сокъ № 95, куриный № 97, сокъ изъ трюфелей № 106, шампиньоновъ № 107, какое-нибудь вино, наконецъ, лукъ, эстрагонъ, лимонъ и т. п.

№ 293. Мучное масло. Еще большее примѣненіе, особенно въ незначительной кухнѣ, при скромномъ хозяйствѣ, должно имѣть такъ называемое беръ-манье (beurre-manié). Это переработанное

масло, перетертое съ мукой, которое можетъ быть названо мучнымъ масломъ, дѣлается такъ: ложка нераспущеннаго сливочнаго масла растирается на тарелкѣ вилкой съ ложкой тончайшей, крупичатой муки до тѣхъ поръ, пока масло совершенно сольется съ мукой. Смѣсь эту надо соединить затѣмъ на огнѣ, смотря по надобности, съ подливкой, сокомъ, наваромъ, постоянно мѣшая; прокипятить до соотвѣтствующей густоты, процѣдить, если нужно досолить, отпустить.

Примѣры:

А. Взять зажаренный до готовности бифштексъ № 886, переложить его со сковородки на горячую тарелку. Слить прочь со сковородки масло, положить на нее кусокъ мучного масла, размѣшать послѣднее съ приставшимъ ко дну сковородки или сотейника сокомъ бифштекса, подлить бульона, прокипятить; загустить, досолить, процѣдить чрезъ сито на бифштексъ, отпустить.

Б. Припущенные филеи судака № 751. Вынуть филеи изъ навара, въ которомъ они варились, положить ихъ на горячее блюдо, прикрыть бѣлою бумагой. Опустить въ наваръ кусокъ мучного масла № 293, размѣшать, закипятить, высадить до густоты соуса, досолить, процѣдить чрезъ сито на рыбу, отпустить.

В. Почки на бѣломъ винѣ № 927. Вынуть почки на горячее блюдо; въ сокъ, въ которомъ онѣ жарились, положить кусокъ мучного масла № 293, соединить на огнѣ, закипятить, высадить до густоты соуса, досолить, процѣдить на почки, отпустить.

Г. Соусъ изъ томатовъ № 333. Взять нужное количество пюре изъ томатовъ № 518, разогрѣть на огнѣ, положить въ пюре кусокъ мучного масла № 293, размѣшать, закипятить, протереть чрезъ сито, прибавить по вкусу соли, перца, сахара, отпустить.

№ 294. Соусы. Общія правила. Прежде, чѣмъ приступить къ описанію способовъ приготовленія разныхъ соусовъ, полезно, во-первыхъ, указать общія правила, которыя необходимо соблюдать при ихъ изготовленіи и, во-вторыхъ, объяснить техническія или условныя выраженія, кои будутъ часто повторяться въ самомъ описаніи изготовленія соусовъ.

А. Необходимо руководствоваться вкусами, привычками и указаніями лица, заказывающаго какой-либо соусъ, разумѣется, если эти указанія исполнимы. Въ частности надо знать: долженъ ли соусъ быть очень соленымъ или нѣтъ; слѣдуетъ ли класть перецъ, пряности; нравится ли вкусъ лука, чеснока, трюфелей, шампиньоновъ и т. п.

Б. Надо помнить, что яйцо, подъ вліяніемъ высокой температуры, свариватся и, превратившись въ сравнительно твердое тѣло, утрачиваетъ способность соединяться съ остальными составными частями соуса въ общую гладкую массу. Поэтому, вводя желтокъ сырого

яйца въ соусъ, необходимо заботиться, чтобъ онъ прежде всего слился съ прочими частями соуса, а потомъ уже проварился при высокой температурѣ, не доходящей однако до кипѣнія.

В. Молоко и сливки, подъ вліяніемъ высокой температуры, очень склонны пригорать ко дну или къ стѣнкамъ сосуда, въ которомъ они кипятятся; слѣдовательно, во все время проваривания или кипяченія молока или сливокъ, необходимо приводить ихъ въ движеніе лопаткой или деревянною ложкой. Кипятить молоко, сливки надо въ поливной каменной посудѣ или въ луженой мѣдной.

Г. За исключеніемъ прямо указанныхъ случаевъ, соусы, передъ отпускомъ ихъ, должны быть процѣжены чрезъ частое сито, а затѣмъ, провѣрены на вкусъ, въ смыслѣ ихъ солености и остроты.

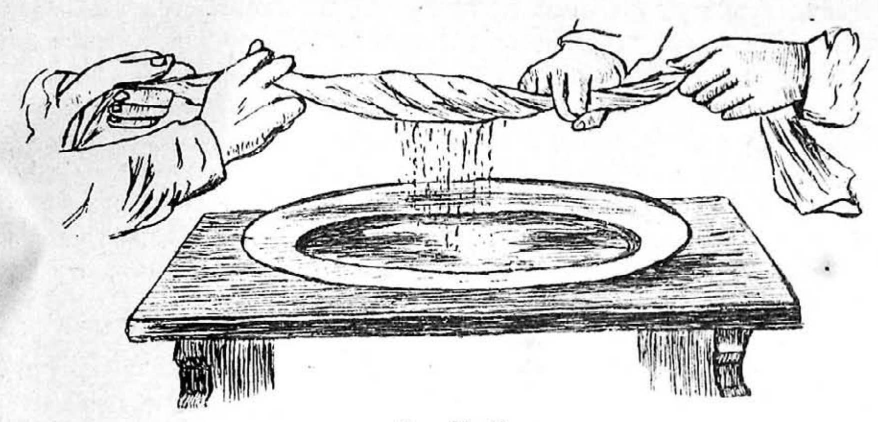


Рис. № 45.

Процѣживаніе соусовъ во время ихъ приготовленія, но не передъ отпускомъ, производится чрезъ салфетку способомъ, указаннымъ на рис. № 45, т. е. одинъ работающій долженъ свертывать салфетку въ одну сторону, а другой—въ другую.

Д. Отпуская соусъ, слѣдуетъ въ большинствѣ случаевъ, замаслить его кускомъ сливочнаго масла, которое погружается въ соусъ, снятый съ огня, и мѣшается до тѣхъ поръ, пока не сольется съ соусомъ въ видѣ эмульсіи.

Е. При соединеніи составныхъ частей соуса, необходимо всегда болѣе жидкую часть вливать въ менѣе жидкую. Когда ру соединяется съ наваромъ, надо начать разводить ру очень небольшимъ количествомъ навара, прибавляя остальную жидкость постепенно и понемногу. Этимъ достигается полное соединеніе ру съ наваромъ и образованіе цѣлой, гладкой массы, безъ комковъ и крупинокъ.

Ж. Чтобы получить наибольшее количество питательныхъ и вкусовыхъ частей изъ продуктовъ, идущихъ на приготовленіе навара

для соусовъ, надлежитъ процессъ варенія или тушенія означенныхъ продуктовъ производить на легкомъ огнѣ.

З. Также на легкомъ огнѣ или на пару слѣдуетъ соединять бóльшую часть составныхъ частей соуса.

Выраженіе «на пару» означаетъ, что сосудъ, въ которомъ производится соединеніе, долженъ быть погруженъ въ другой большій сосудъ, наполненный кипяткомъ или только горячею водой.

И. Высаживаніе соуса, его сгущеніе должны производиться на большомъ огнѣ, способствующемъ выдѣленію въ видѣ пара жидкихъ частей соуса. Во все время высаживанія соуса нужно приводить его въ постоянное движеніе, размѣшивая лопаткой или соусною ложкой.

К. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ соусъ, поставленный на большой огонь, сгущается при постоянномъ размѣшиваніи, посредствомъ добавленія къ нему небольшихъ кусковъ сливочнаго масла. Дѣйствительно, вслѣдствіе очень высокой температуры и сильнаго мѣшанія, погружаемое масло не растапливается, а лишь поглощается горячимъ соусомъ, образуя при соединеніи съ нимъ эмульсію.

Л. Вино, вливаемое въ соусъ или вообще въ кушанье, должно быть предварительно прокипячено; въ такомъ видѣ оно всегда сохранитъ достаточно вкуса и аромата, потребныхъ для надлежащаго приготовленія кушанія и, вмѣстѣ съ тѣмъ, удалятся лишнія, сырыя, невкусныя части его.

М. Перецъ, въ особенности кайенскій, слѣдуетъ класть въ соусы и кушанья въ самомъ умѣренномъ количествѣ и, по возможности, не во время приготовленія ихъ, а передъ отпускомъ, ибо перецъ, положенный въ кушанье во время приготовленія, теряетъ свой ароматъ и оставляетъ лишь негодный, горькій вкусъ.

Н. Ліезономъ, какъ подробно объяснено въ № 45, называется соединеніе сырого желтка съ масломъ и сливками и введеніе этого соединенія въ соусъ, въ большинствѣ случаевъ тогда, когда соусъ уже совершенно законченъ.

О. Картофельная и рисовая мука, а также аррорутъ, всегда разводятся холодной жидкостью (водой, бульономъ, виномъ) и затѣмъ, уже вполнѣ разведенные, вливаются въ горячую жидкость, провариваются или кипятятся.

П. Трюфели, шампиньоны, оливки, маринованные грибы, пикули, огурцы и т. п. никогда долго не кипятятся, ибо отъ продолжительности этого процесса они твердѣютъ

Если упомянутыя овощи употребляются свѣжими, то онѣ подвергаются дѣйствію огня около 10 минутъ; если же онѣ идутъ въ дѣло въ видѣ консервовъ, то за пятнадцать минутъ до отпуска погружаются прямо въ очень горячій уже готовый соусъ и прикрываются крышкой. Сосудъ съ соусомъ и опущенными въ него овощами слѣ-

дуетъ держать на пару. При соблюденіи этого условія овощи будутъ мягкими, нѣжными и отдадутъ соусу весь свой ароматъ.

Р. Также никогда не слѣдуетъ подвергать продолжительной варкѣ или кипяченію, за исключеніемъ особыхъ указаній, душистыя травы: петрушку, кервель, эстрагонъ, укропъ, а равно всякаго рода пряности.

С. Когда соусъ не отпускается немедленно къ столу, а ставится на паръ или охлаждается, во избѣжаніе образованія на поверхности соуса пленки, либо корочки, его слѣдуетъ постоянно мѣшать или на поверхность соуса положить кусокъ масла, или налить ложку бульона.

Т. Соусъ, какъ безъ гарнира, такъ и съ гарниромъ, надо подать къ столу аппетитнымъ на видъ, вкуснымъ, надлежащей густоты.

Описанные ниже пріемы для достиженія этого обязательны въ особенности въ тѣхъ случаяхъ, когда соусъ приготовляется не отдѣльно, а одновременно съ живностью, съ которой подается.

Для примѣра указывается:

А. Сиве изъ зайца № 1144. Когда заяцъ дошелъ до готовности, куски его нужно переложить въ чистую горячую кастрюлю. Сокъ, въ которомъ тушился заяцъ, въ большинствѣ случаевъ, окажется жидкимъ. Тогда, снявъ съ сока жиръ, прибавить ложку или двѣ соуса велуте № 299 или испанскаго соуса № 297, а если ихъ нѣтъ, то кусокъ ру № 292, за неимѣніемъ же послѣдняго—кусокъ мучного масла № 293. Соединивъ положенный продуктъ съ соусомъ, нужно тщательно размѣшать его, затѣмъ высадить до надлежащей густоты, провѣрить на вкусъ, убѣдиться достаточно ли посоленъ соусъ, прибавить, если окажется нужнымъ, соли, перца, опустить въ соусъ кусокъ сливочнаго масла, смѣшать, чрезъ сито перелить соусъ на куски зайца, отпустить.

Б. Пулярдка съ рисомъ или перепела съ капустой, №№ 1035 и 1181. Готовая къ отпуску пулярдка вынимается изъ бульона или бреза, перепела дожариваются до готовности. Рисъ и капусту провѣрить на вкусъ, если потребуется, прибавить къ нимъ масла, бульона, соли, перца. Затѣмъ птицу положить на капусту или рисъ, отпустить къ столу.

В. Тушеная говядина № 865. Законченную тушеніемъ говядину вынуть, переложить въ другую кастрюлю. Съ соуса или съ жидкости, въ которыхъ происходило изготовленіе говядины, снять жиръ, подлить бульона, сполоснуть приставшій къ краямъ кастрюли сокъ; все это перелить чрезъ сито въ сотейникъ, сгустить сокъ присоединеніемъ къ нему соуса велуте № 299 или ру № 292, или мучного масла № 293; надлежащимъ образомъ высадить этотъ соусъ, процѣдить его, облить имъ приготовленную говядину или отпустить особо въ соусникѣ.

№ 295. Соусы. Дѣленіе ихъ на категоріи. Французская кухня дѣлитъ соусы на двѣ категоріи: на большіе и малые. Большими соусами называются слѣдующіе четыре соуса: испанскій — sauce espagnole, велуте — le velouté, нѣмецкій — l'allemande, бешамель — la béchamel. Малыми соусами называются всѣ остальные. Основаніемъ почти каждаго изъ малыхъ соусовъ является какой-либо изъ четырехъ большихъ, причемъ малые соусы чрезвычайно разнообразятся всевозможными приправами.

Кромѣ описанія сложнаго и дорогого классическаго приготовленія четырехъ большихъ соусовъ, параллельно будутъ указаны и болѣе доступные способы изготовленія тѣхъ же четырехъ соусовъ для малаго и дешеваго хозяйства.

№ 296. Соусъ испанскій классическаго изготовленія. Sauce espagnole. Распустить одну восьмую фунта масла въ большомъ сотейникѣ, положить на дно сотейника фунтъ сырой или вареной, несоленой, безъ жира, ветчины, разрѣзанной на мелкіе ломтики; на нее положить одинъ фунтъ мелко изрубленныхъ телячьихъ костей, четыре фунта телятины отъ бедра или лопатки, безъ жира, одну очищенную курицу, одну очищенную куропатку, также разрубленныя на куски. Все это залить совсѣмъ несоленымъ краснымъ бульономъ № 89 или бульономъ № 86, въ такомъ количествѣ, чтобы вся уложенная провизія была имъ покрыта. Засимъ сотейникъ поставить на огонь, дать кипѣть жидкости, постоянно снимая пѣну, и жиръ.

Когда жидкость начнетъ густѣть и темнѣть, слѣдить съ большимъ вниманіемъ за дальнѣйшимъ изготовленіемъ соуса, ибо, чѣмъ больше онъ вываривается и темнѣетъ, тѣмъ скорѣе мясо или соусъ могутъ пригорѣть, чего допускать отнюдь не слѣдуетъ. Когда вся жидкость превратится въ густой сокъ-гласъ, снять сотейникъ съ огня и отставить его минутъ на двадцать, по истеченіи которыхъ влить въ него шестнадцать стакановъ чистаго, несоленаго бульона № 86 и поставить на малый огонь для легкаго кипѣнія. Постепенно снимать жиръ, пѣну. Когда все мясо окончательно выварится, выбрать его, а наваръ перелить чрезъ салфетку въ другой сотейникъ, вновь поставить на огонь, продолжать снимать жиръ, пѣну. Когда жира на поверхности навара не будетъ, приступить къ соединенію навара съ краснымъ ру № 291.

Дѣлается это такъ: взять кусокъ ру № 291, согрѣть его, влить въ него одну ложку горячаго навара, соединить ихъ самымъ тщательнымъ образомъ, подлить въ эту смѣсь еще двѣ ложки навара, опять размѣшать, наблюдая, чтобы не оставалось никакихъ комковъ, и засимъ все соединеніе влить въ большой сотейникъ съ остальнымъ соусомъ. Поставить соусъ на легкій огонь, положить въ него отъ четверти до полуфунта очищенныхъ шампиньоновъ, букетъ изъ

зелени № 85. Черезъ полтора часа самаго легкаго кипѣнія, постоянно снимая накипь, налить въ соусъ стаканъ бульона № 86, черезъ часъ вновь подлить стаканъ того же бульона, дабы способствовать полному очищенію соуса отъ жира, продолжать это до тѣхъ поръ, уменьшая, впрочемъ, количество вливаемаго бульона, пока на поверхности соуса начнетъ образовываться бѣловатая пленка. Къ этому времени должны совершенно развариться положенные въ соусъ шампиньоны и букетъ изъ зелени. Засимъ соусъ перелить въ чистый сотейникъ и высаживать его на большомъ огнѣ, причемъ слѣдуетъ постоянно поднимать и опускать соусъ соусною ложкой. Когда соусъ выкипитъ наполовину, на ложкѣ долженъ оставаться блестящій слой его. Въ это время соусъ, красный по цвѣту, долженъ пріобрѣсти наилучшій вкусъ и запахъ. Вслѣдъ за этимъ процѣдить соусъ чрезъ салфетку въ каменную чашку и поступить съ нимъ, какъ указано въ № 294, подъ лит. С, т. е. остудить или держать на пару.

№ 297. Соусъ испанскій обыкновеннаго изготовленія. Sauce espagnole. На каждую столовую ложку горячаго краснаго ру № 291, взять стаканъ горячаго краснаго бульона № 89, а за неимѣніемъ таковаго бульона № 86. Бульонъ вливать въ ру постепенно и понемногу; постоянно мѣшая, довести соединеніе до совершенной гладкости. Кипятить этотъ соусъ на легкомъ огнѣ около часа, высадить его до надлежащей густоты, процѣдить чрезъ салфетку, употреблять. Если бы соусъ оказался очень густымъ, подлить немного бульона.

Если соусъ заготовляется заблаговременно, то сосудъ, въ который онъ процѣженъ, слѣдуетъ поставить или на паръ, дабы онъ оставался горячимъ, или въ холодное мѣсто, если его надо остудить. Въ дальнѣйшемъ поступить съ этимъ соусомъ такъ, какъ указано въ № 294, подъ лит. С.

Передъ отпускомъ соусъ подогрѣть на пару, досолить, положить кусокъ масла, размѣшать, отпустить.

№ 298. Соусъ велуте классическаго изготовленія. Sauce le velouté. Соусъ велуте приготовляется тѣмъ же способомъ, изъ той же провизіи, какъ описанный выше испанскій соусъ № 296, но съ тою разницей, что вся живность, припускаемая для соуса, а равно ру, съ коимъ соусъ велуте соединяется, должны быть безъ колера, т. е. должны сохранять по возможности чистый, бѣлый цвѣтъ. Поэтому вся живность, употребляемая на изготовленіе соуса велуте, сразу заливается большимъ количествомъ бульона № 86 или консоме № 93 и вываривается съ начала до конца на маломъ огнѣ.

№ 299. Соусъ велуте обыкновеннаго изготовленія. Sauce le velouté. На каждую ложку горячаго бѣлаго ру № 289 взять стаканъ горячаго бульона № 86, въ ру вливать понемногу

бульона, мѣшать до совершенной гладкости. Въ остальномъ поступить, какъ указано въ № 298.

№ 300. Соусъ бешамель классическаго изготовленія. La béchamel. Взять законченный и до густоты высаженный соусъ велуте № 289, на стаканъ горячаго соуса влить постепенно стаканъ сырыхъ, густыхъ сливокъ; размѣшать, осторожно проварить, наблюдая, чтобы сливки не свернулись, процѣдить.

№ 301. Соусъ бешамель обыкновеннаго изготовленія. La béchamel. *Первый способъ.* Стаканъ горячаго соуса велуте № 299 распустить двумя стаканами горячаго кипяченаго молока, вливая его постепенно и понемногу. Кипятить соусъ до надлежащей густоты, процѣдить, отпустить или же остудить, постоянно мѣшая.

Второй способъ. Ложку горячаго бѣлаго ру № 289 или ложку мучного масла № 293 соединить со стаканомъ кипяченаго молока, подливая его понемногу и мѣшая соусъ до совершенной гладкости. Проварить до надлежащей густоты, процѣдить, чуть-чуть посолить, употреблять.

№ 302. Соусъ нѣмецкій классическаго изготовленія. Souce allemande. Законченный соусъ велуте № 298 перелить въ ліезонъ № 45 изъ желтковъ и масла, полагая на стаканъ соуса по одному желтку; поставить на легкій огонь, постоянно мѣшая, проварить желтки съ соусомъ; засимъ передвинуть его на большой огонь и, не переставая усиленно мѣшать, дать закипѣть соусу, высадить его до степени густой сметаны.

№ 303. Соусъ нѣмецкій обыкновеннаго изготовленія. Souce allemande, приготовляется такъ же, какъ и № 302, т. е. соединяется велуте № 299 съ ліезономъ изъ масла и желтковъ.

№ 304. Соусъ бѣлый, обыкновенный. Sauce blanche. Пропорція на шесть человѣкъ: тридцать золотниковъ сливочнаго масла, десять золотниковъ муки, стаканъ съ четвертью горячей воды, чуточку соли, чуточку перца. Положить въ кастрюлю десять золотниковъ масла, десять золотниковъ муки; смѣшать на огнѣ, безъ малѣйшаго колера, образовать тѣсто; прибавить соль, перецъ. Постепенно влить стаканъ горячей воды, проварить соусъ на легкомъ огнѣ. Если бы соусъ оказался очень густымъ, добавить остальную четверть стакана воды, прокипятить еще разъ. Остальное масло, раздѣливъ его на кусочки, постепенно ввести въ соусъ. Снять съ огня, тщательнымъ размѣшиваніемъ соединить масло съ соусомъ, провѣрить на вкусъ соленость, остроту соуса, отпустить.

№ 305. Соусъ красный, обыкновенный. Приготовляется совершенно такъ же, какъ бѣлый соусъ № 304, но мука съ масломъ, при ихъ соединеніи, держатся на огнѣ до тѣхъ поръ, пока смѣсь не приметъ красноватаго цвѣта; тщательно наблюдать, чтобъ это соединеніе не подгорѣло. Закончивъ изготовленіе соуса, если бы

цвѣтъ его оказался недостаточно темнымъ и яркимъ, прибавить нужное количество карамели № 1615.

№ 306. Соусъ бѣлый съ пюре изъ трюфелей. Въ велуте №№ 298, 299 или въ бѣлый соусъ № 304 положить нужное количество пюре изъ трюфелей № 517, тщательно соединить, отпустить.

№ 307. Соусъ велуте съ раковымъ масломъ. Sauce d'Orléans. Два стакана велуте № 299, стаканъ бульона № 86, полстакана бѣлаго вина, десятокъ шампиньоновъ проварить, высадить до надлежащей густоты, процѣдить чрезъ салфетку, закончить кускомъ раковаго масла № 429, отпустить.

№ 308. Соусъ бешамель съ томатами. Соусъ коралловый. Sauce corail. Въ соусъ бешамель № 301, передъ его процѣживаніемъ, положить столько пюре изъ томатовъ № 518, сколько нужно, чтобы соусъ окрасился въ розовый цвѣтъ коралла.

Подъ названіемъ sauce corail извѣстенъ также голландскій соусъ № 319, сдѣланный не на обыкновенномъ сливочномъ маслѣ, а на раковомъ маслѣ № 429, или на маслѣ изъ креветокъ № 430.

№ 309. Соусъ бешамель съ раковымъ масломъ. Соусъ дипломатъ. Sauce à la diplomate. Въ соусъ бешамель № 301, передъ самымъ отпускомъ, положить кусокъ раковаго масла № 429, размѣшать, процѣдить, отпустить. Для цвѣта можно прибавить каплю кармина.

№ 310. Соусъ сюпремъ. Sauce suprême. Взять на два стакана велуте № 298 два стакана фюме изъ куръ или изъ фазановъ, или изъ рябчиковъ, или изъ куропатокъ №№ 109, 110, а за неимѣніемъ фюме—консоме №№ 93 или 94. Соединить горячими, высадить на огнѣ до надлежащей густоты, процѣдить, положить кусокъ сливочнаго масла, досолить по вкусу, отпустить.

Соусъ сюпремъ, по способу знаменитаго Лагипьера, заканчивается ліезономъ изъ желтковъ и сливокъ, но этимъ онъ приближается къ нѣмецкому соусу № 302 или къ соусу пулетъ № 317.

Соусъ сюпремъ можетъ быть также законченъ ліезономъ изъ сливочнаго масла съ двумя—тремя ложками очень густого миндальнаго молока № 1600.

№ 311. Соусъ сюпремъ съ лимоннымъ сокомъ. Sauce suprême au citron приготовляется такъ же, какъ сюпремъ № 310. Вмѣсто фюме или консоме его можно изготовить на бульонѣ № 86. Послѣ соединенія соуса съ ліезономъ, передъ самымъ отпускомъ соуса, выжать въ него по вкусу нужное количество лимоннаго сока.

№ 312. Соусъ бѣлый съ шампиньонами. Sauce aux champignons приготовляется такъ же, какъ сюпремъ №№ 310 и 311. Во время высаживанія влить по вкусу надлежащее количество шампиньоннаго сока № 107. Передъ отпускомъ положить шампиньоновъ, припущенныхъ въ сливкахъ № 464, или отвареныхъ шам-

пиньоновъ № 462. Соусъ велуте можетъ быть замѣненъ соусомъ изъ бешамели № 301 или обыкновеннымъ бѣлымъ соусомъ № 304.

№ 313. Соусъ изъ трюфелей красный. Sauce aux truffes. Взять нужное количество испанскаго соуса № 296 или 297, а если таковаго нѣтъ—велуте № 298 или 299. Прибавить немного прокипяченаго бѣлаго вина или мадеры, соотвѣтствующее количество краснаго бульона № 89 или бульона № 86, или консоме № 93. Высадить до надлежащей густоты, положить нарѣзанные ломтиками трюфели, закрыть крышкой. Если трюфели свѣжіе, то поддерживать самое легкое кипѣніе соуса въ теченіе десяти-двѣнадцати минутъ; если же это консервы, то разъ прокипятить, прикрыть кастрюлю, отставить ее на край плиты. Продержать соусъ закрытымъ десять минутъ, отпустить. Если трюфельный соусъ приготовляется на соусѣ велуте, положить въ него кусокъ мясного сока № 95. Передъ отпускомъ положить кусокъ масла, досолить. Для цвѣта прибавить карамели № 1615.

№ 314. Соусъ изъ трюфелей, парижскій. Sauce aux truffes à la parisienne. Обрѣзки отъ фунта трюфелей положить въ стаканъ консоме № 93 и стаканъ шампанскаго, прибавить букетъ изъ зелени № 85, варить полчаса на легкомъ огнѣ. Процѣдить, высадить наполовину; соединить съ двумя стаканами велуте № 298 или 299, полустаканомъ шампанскаго; высадить до надлежащей густоты, соединить съ лiезономъ изъ желтковъ и сливокъ № 45, отпустить съ кускомъ сливочнаго масла и трюфелями № 461, заблаговременно припущенными до готовности и обточенными въ формѣ оливокъ.

№ 315. Соусъ „Перигe“. Sauce à la Perigueux. Очистить фунтъ трюфелей, нарѣзать ихъ мелкими ломтями или искрошить очень мелко, сальпикономъ. Обрѣзки трюфелей положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ ветчины безъ жира, влить двѣ рюмки мадеры, стаканъ бульона № 86. Варить полчаса, высадить до половины, процѣдить, соединить съ двумя стаканами испанскаго соуса № 296 или 297, высадить соусъ до надлежащей густоты, положить въ него накрошенныхъ трюфелей, прокипятить, положить кусокъ масла, смѣшать, отпустить.

№ 316. Соусъ съ мадерой, красный. Sauce au vin de Madère. Приготовляется такъ же, какъ соусъ изъ трюфелей № 313, но съ тою разницей, что прибавляется нѣсколько больше прокипяченой мадеры и трюфели не кладутся.

Если этотъ соусъ дѣлается изъ велуте № 299 и присоединенный къ нему мясной сокъ № 95 недостаточно окрасилъ соусъ, тогда передъ отпускомъ слѣдуетъ, вмѣстѣ съ кускомъ масла, прибавить въ соусъ чуточку карамели № 1615.

№ 317. Соусъ пулетъ. Sauce à la poulette. Два стакана горячаго соуса велуте № 299 или обыкновеннаго бѣлаго соуса № 304

соединить съ подогрѣтымъ лiезономъ изъ трехъ желтковъ и полустакана сливокъ. Процѣдить, выжать по вкусу сокъ изъ лимона, досолить, отпустить. Соусъ пулетъ долженъ быть густой и въ немъ долженъ быть слышенъ вкусъ и ароматъ лука, посему въ соусъ велуте или въ бѣлый, при ихъ изготовленiи, прибавить побольше лука.

№ 318. Соусъ голландскiй, по Карему. Sauce hollandaise au suprême. Четыре желтка отбить въ кастрюлю, немного сливочнаго масла растереть съ желтками, солью, перцемъ. Присоединить къ желткамъ стаканъ велуте № 299, двѣ ложки куринаго сока № 97. Поставить на паръ и во время соединенiя подкладывать маленькими кусочками сливочное масло. Взбивать вѣничкомъ до густоты. На каждый желтокъ надо считать по восьмой части фунта масла. Прибавить немного, по вкусу, прокипяченаго уксуса или сока изъ лимона, процѣдить, отпустить.

№ 319. Соусъ голландскiй изъ желтковъ и масла. Sauce hollandaise. Высадить на огнѣ двѣ ложки уксуса настолько, чтобъ осталась кофейная ложка, добавить столовую ложку холодной воды, отбить три желтка, тщательно отдѣливъ ихъ отъ бѣлковъ, процѣдить желтки чрезъ сито, влить ихъ въ уксусъ съ водой, тщательно подбить. Поставить на огонь или на паръ, посолить и, подкладывая по маленькому куску масла, постоянно взбивать вѣничкомъ, отнюдь не допуская не только до кипѣнiя, но и до сильнаго нагрѣванiя, близкаго къ кипѣнiю. На каждый желтокъ надо положить по двѣнадцати золотниковъ масла. Когда соусъ загустѣетъ и побѣлѣетъ, выжать сокъ изъ лимона, процѣдить, отпустить. Если бы соусъ оказался очень густымъ, прибавить немного воды.

При изготовленiи этого соуса желтки должны быть настолько горячими, чтобы положенное въ нихъ масло распустилось и слилось съ желтками, но вмѣстѣ съ тѣмъ они ни подъ какимъ видомъ не должны быть нагрѣты до состоянiя близкаго къ кипѣнiю, ибо въ такомъ случаѣ желтки свернутся. Въ этотъ соусъ можно, разумѣется, и не класть уксуса.

№ 320. Соусъ голландскiй, третьимъ способомъ (наилучшiй). Sauce hollandaise. Въ кастрюлю налить ложку холодной воды, спустить туда же три желтка, процѣженныхъ чрезъ сито, положить соли, взбить вѣничкомъ, дабы желтки побѣлѣли и вспѣнились. Сливочное масло, считая по восьмой фунта на каждый желтокъ, распустить на легкомъ огнѣ, не доводя его до кипѣнiя, снять съ масла пѣну, перелить его въ другую кастрюлю, оставивъ на днѣ первой сыворотку. Поставить кастрюлю съ желтками на легкiй огонь, и, вливая въ нихъ понемногу распущенное масло, постоянно взбивать вѣничкомъ, до полнаго соединенiя всего масла съ желтками. Закончить соусъ сокомъ изъ лимона, процѣдить, отпустить.

Голландскій соусъ, если онъ подается къ рыбѣ, можетъ быть, по желанію, заправленъ кускомъ анчоуснаго масла № 432.

№ 321. Соусъ беарнскій. Sauce bearnaise приготовляется во всемъ такъ же, какъ голландскій соусъ № 319 или 320, но желтки и масло кладутся въ кастрюлю, въ которой имѣется уже высаженный эстрагонный уксусъ съ распущеннымъ въ немъ кускомъ мясного сока № 95, и сокъ лука-шарлотъ. Передъ отпускомъ, но послѣ того, какъ соусъ процѣженъ, въ соусъ кладутъ нарубленый и обланжиренный эстрагонъ.

№ 322. Соусъ „Шоронъ“. Sauce «Choron». Описаный въ № 321 беарнскій соусъ отпускается съ нужнымъ количествомъ подогрѣтаго пюре изъ томатовъ № 518, которое кладется въ соусъ передъ тѣмъ, какъ класть эстрагонъ.

№ 323. Соусъ „Валуа“. Sauce «Valois». Описаный въ № 321 беарнскій соусъ отпускается съ мелко нарубленою и тщательно обланжиренною луковицей-шарлотъ, причемъ передъ отпускомъ вмѣсто нарубленаго эстрагона кладется нарубленная петрушка.

№ 324. Соусъ „Субизъ“. Sauce «Soubise». Очистить нужное количество луковицъ, срѣзать верхъ и низъ, какъ части, заключающія въ себѣ горечь, остальную мякоть луковицъ изрѣзать на мелкіе ломти, погрузить на пять минутъ въ кипятокъ, вынуть, осушить полотенцемъ. Положить въ кастрюлю, тушить на легкомъ огнѣ съ кускомъ сливочнаго масла, бульономъ, щепоткой мелкаго сахара. Слѣдить за тѣмъ, чтобы лукъ не принялъ колера, а оставался по возможности бѣлымъ. Когда лукъ сдѣлается мягкимъ, протереть его, соединить это пюре съ такимъ же количествомъ соуса бешамель № 301, процѣдить, досолить, отпустить. По вкусу прибавить кайенскаго перца.

№ 325. Соусъ „Субизъ“, по Карему. Sauce à la Soubise. Протушить лукъ, какъ указано въ № 324. Когда лукъ сдѣлается мягкимъ, прибавить къ нему соуса бешамель № 301, немного сахара, чуточку мускатнаго цвѣта, кусокъ куринаго сока № 97, высадить до надлежащей густоты, все процѣдить, усиленно отжавъ чрезъ салфетку или чрезъ сито процѣживаемый соусъ. Передъ отпускомъ положить кусокъ сливочнаго масла.

Такимъ образомъ, этотъ соусъ субизъ по Карему состоитъ не изъ пюре изъ лука, а заключаетъ въ себѣ только его сокъ.

№ 326. Соусъ „Ришелье“ или бретонскій. Sauce à la Richelieu, sauce à la bretonne, приготовляется такъ же, какъ соусъ № 324, но лукъ во время тушенія доводится до желтаго колера, соединяется съ соусомъ велуте № 299 и передъ отпускомъ, вмѣстѣ съ кускомъ масла, въ него кладутъ полъ-ложки мелко изрубленнаго и обланжиреннаго кервеля.

№ 327. Соусъ „Клермонъ“. Sauce à la Clermont. Соусъ «Клермонъ» отъ соуса № 326 отличается только тѣмъ, что вмѣсто

велуте № 299 лукъ соединяется съ испанскимъ соусомъ № 297. Кервель не прибавляется.

№ 328. Соусъ „Субизъ“ по-провансальски. Sauce à la Soubise provençale. Отличается отъ соуса № 324 тѣмъ, во-первыхъ, что лукъ припускается не на сливочномъ маслѣ, а на прованскомъ и, во-вторыхъ, соединяется не съ бешамелью № 301, а съ соусомъ велуте № 299.

№ 329. Соусъ „Субизъ“ Ліонскій. Sauce «Soubise» à la Lyonnaise, приготовляется такъ же, какъ соусъ № 326 «Ришелье», но велуте дѣлается на консоме изъ дичи № 94 и заканчивается рубленымъ и обланжиреннымъ эстрагономъ и сокомъ изъ лимона.

№ 330. Соусъ „Роберъ“. Sauce «Robert». Очистить, нарѣзать и обланжирить нужное количество лука, протушить его въ маслѣ до красноватаго колера, подлить двѣ ложки уксуса, двѣ рюмки бѣлаго вина, соединить со стаканомъ бульона № 86, высадить до половины. присоединить два стакана велуте № 299, высадить до надлежащей густоты, процѣдить, снявъ съ огня передъ самымъ отпускомъ, закончить соусъ кускомъ масла, ложкой горчицы.

№ 331. Соусъ „Роберъ“, по Карему. Sauce à la Robert. Приготовляется такъ же, какъ и № 330, но, вмѣсто велуте № 299, тушеный лукъ соединяется съ испанскимъ соусомъ № 297.

№ 332. Соусъ томатъ. Sauce tomate. Подогрѣть нужное количество велуте № 299, положить въ двойномъ количествѣ пюре изъ томатовъ № 518, чуточку бѣлаго вина, соли, сахара, перца, поставить на огонь, постоянно мѣшая, закипятить, высадить до надлежащей густоты процѣдить. Передъ отпускомъ положить кусокъ масла, если по вкусу требуется, прибавить сахара или соли.

№ 333. Соусъ томатъ простымъ способомъ. Нужное количество пюре изъ томатовъ № 518 соединить на огнѣ съ кускомъ мучного масла № 293, закипятить, процѣдить, посолить, положить кусокъ масла и, если нужно, мелкаго сахара, отпустить.

№ 334. Соусъ томатъ, по Карему. Sauce tomate Harly. Разрѣзать шесть томатовъ, удалить сокъ, зернышки, положить въ кастрюлю, прибавить немного тмина, лавроваго листа, кусокъ ветчины безъ жира, проварить на легкомъ огнѣ. Черезъ двадцать минутъ присоединить стаканъ испанскаго соуса № 297, высадить до надлежащей густоты, процѣдить; передъ отпускомъ положить кусокъ мясного сока № 95 и кусокъ сливочнаго масла, соли, мелкаго сахара по вкусу.

Если этотъ соусъ подается къ рыбѣ, въ него, во время изготовленія, вливается стаканъ рыбнаго консоме № 265 и заканчивается онъ кускомъ анчоуснаго масла № 432.

№ 335. Соусъ тортю. Sauce tortue au vin de Madère. Полстакана мадеры, стаканъ бульона № 89 или консоме № 93 варить, въ теченіе тридцати минутъ, на легкомъ огнѣ, съ полуфунтомъ мелко

нарѣзанной ветчины безъ жира, двумя гвоздиками, рубленымъ и обланжиреннымъ лукомъ-шарлотъ, небольшимъ количествомъ мускатнаго цвѣта. Высадить до половины, процѣдить, соединить съ двумя стаканами велуте № 299 или двумя стаканами испанскаго соуса № 297, двумя ложками пюре изъ томатовъ № 518. Высадить до надлежащей густоты, отпустить съ кускомъ сливочнаго масла.

№ 336. Соусъ финансьеръ. Sauce à la financière приготовляется такъ же, какъ и соусъ тортю № 335, но бульонъ № 89 или куриное консоме № 93 замѣняются консоме изъ дичи № 94 и, при окончаніи соуса, пюре изъ томатовъ не кладется. Передъ отпускомъ закончить кускомъ мясного сока № 95 или кускомъ сока изъ дичи № 97.

№ 337. Соусъ сальми. Sauce salmis. Полбутылки шампанскаго или бѣлаго, или краснаго вина, стаканъ бульона № 86 или 89, кости той дичи, филеи которой предназначены на сальми, двѣ луковицы-шарлотъ, варить часъ на легкомъ огнѣ. Снять жиръ, процѣдить, высадить наполовину. Всѣ обрѣзки и остальныя мягкія части дичи, кромѣ филеевъ, припустить до готовности на сливочномъ маслѣ, протолочь, протереть чрезъ сито; соединить наваръ и пюре изъ дичи съ двумя стаканами испанскаго соуса № 296 или 297, высадить до надлежащей густоты, отпустить съ кускомъ сливочнаго масла.

Если сальми приготовляется изъ гаршнеповъ, бекасовъ, дупелей, вальдшнеповъ, овсянокъ, ортолановъ, тогда въ соусъ могутъ быть прибавлены протертыя внутренности поименованныхъ птицъ, которыя припускаются одновременно съ обрѣзками и мягкими частями дичи, кромѣ филеевъ.

Когда соусъ сальми доведенъ до надлежащей густоты, но до процѣживанія его, онъ можетъ быть соединенъ съ ліезономъ изъ крови зайца, кролика, голубя, курицы. Во время соединенія крови съ горячимъ соусомъ, необходимо снять его съ огня и сильно мѣшать, ибо кровь можетъ створожиться, и тогда соусъ получитъ очень некрасивую внѣшность, см. № 47. Когда соединеніе окончено, соусъ процѣдить, закончить кускомъ масла, по желанію сливками, досолить, отпустить.

№ 338. Соусъ равиготъ горячій. Sauce à la ravigote. Ложку вскипяченаго съ одною гвоздикой уксуса соединить съ полустаканомъ бульона № 86 и со стаканомъ велуте № 299, высадить до надлежащей густоты, соединить съ кускомъ масла и съ мелко нарублеными, обланжиренными листьями петрушки, кервеля, эстрагона.

№ 339. Соусъ равиготъ, по старинному. Sauce ravigote à l'ancienne. Проварить въ стаканѣ бѣлаго вина и стаканѣ бульона № 86 мелко изрѣзанную луковицу-шарлотъ, немного петрушки, эст-

рагона, одну гвоздику, немного перца, чуточку мускатнаго цвѣта. Варить двадцать минутъ, процѣдить въ два стакана испанскаго соуса № 297, высадить до надлежащей густоты, процѣдить, передъ отпускомъ прибавить кусокъ масла, ложку каперсовъ, нарубленые корнишоны, кервель, эстрагонъ, ложку горчицы.

№ 340. Соусъ съ чеснокомъ, бѣлый. Sauce à l'ail à la provençale blanche. Двѣ головки чеснока, букетъ изъ зелени № 85, двѣ гвоздики, чуточку лавроваго листа вскипятить въ стаканѣ бульона № 86 и въ полустаканѣ бѣлаго вина. Высадить до половины, процѣдить, соединить съ двумя стаканами велуте № 299, высадить все это до надлежащей густоты, соединить съ лiезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ. Передъ отпускомъ положить кусокъ масла, сокъ изъ лимона, смѣшать, отпустить.

№ 341. Соусъ съ чеснокомъ красный. Sauce à l'ail à la provençale brune готовится во всемъ такъ же, какъ и предыдущiй соусъ № 340, но въ наваръ прибавляется ложка или двѣ пюре изъ томатовъ № 518 и соусъ велуте замѣняется испанскимъ соусомъ № 297.

№ 342. Соусъ французскiй. Sauce à la française. Въ сотейникъ, поставленный на паръ, влить одинъ стаканъ или больше соуса бешамель № 301. Когда соусъ дойдетъ до очень высокой температуры, влить въ него нѣсколько капель чесночнаго сока, положить чуточку мускатнаго цвѣта, ложки двѣ шампиньоннаго сока № 107. Передъ отпускомъ положить и размѣшать кусокъ раковаго масла № 429.

№ 343. Соусъ съ мулями. Sauce aux moules. Изрубить очень мелко морковь, сельдерей, петрушку, лукъ, порей. Припустить до готовности на маслѣ влить стаканъ бѣлаго вина или шампанскаго, два стакана рыбнаго бульона № 265, посолить. Положить тщательно обмытыя и очищенныя щеткой и ножомъ мули, тушить на легкомъ огнѣ. Какъ только ракушки мулей откроются, удалить ихъ, а снятыя съ нихъ мули очистить отъ черной окружности, положить опять въ сотейникъ. Подкладывая по кусочкамъ мучное масло № 293, высадить и загустить соусъ. Передъ отпускомъ посыпать соусъ и мули рублеными петрушкой и укропомъ. Мучное масло можетъ быть замѣнено соусомъ велуте № 299. Мули не должны быть передержаны на огнѣ, ибо отъ этого онѣ теряютъ свой вкусъ.

№ 344. Соусъ мариньеръ. Sauce marinière. Настоящiй соусъ отличается отъ предыдущаго № 343 лишь тѣмъ, что въ него прибавляются рубленый лукъ-шарлотъ и лимонный сокъ.

№ 345. Соусъ съ протертыми мулями. Sauce crême aux moules. Отварить тщательно очищенныя мули въ бѣломъ винѣ, разбавленномъ наполовину водой съ солью, перцемъ и лукомъ-шарлотъ. Когда раковины начнутъ открываться, а, слѣдовательно, мули

будутъ сварены до готовности, удалить ихъ изъ раковинъ, отдѣлить черныя части и однѣ бѣлыя части протереть чрезъ частое сито. Полученное пюре соединить на пару съ соусомъ велуте № 299, приготовленномъ на рыбномъ бульонѣ № 265, закончить кускомъ сливочнаго масла, отпустить.

№ 346. Соусъ съ протертыми устрицами. Sauce crême aux huitres риготовляется во всемъ такъ же, какъ и соусъ № 345, причемъ мули замѣняются устрицами, припущенными на огнѣ такъ, какъ описано въ № 512.

№ 347. Соусъ изъ омара. Sauce homards. Влить въ кастрюлю полстакана мадеры, стаканъ рыбнаго бульона № 265, положить туда же зеленой петрушки, одну нарѣзанную, обланжиренную луковицу-шарлотъ, двѣ гвоздики, чуточку мускатнаго цвѣта, поставить на огонь. Высадить до половины, процѣдить, соединить съ двумя стаканами велуте № 299, приготовленнаго на рыбномъ бульонѣ № 265. Высадить до надлежащей густоты, соединить съ лiезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ, полустакана сливокъ. Передъ отпускомъ положить въ соусъ кусокъ раковаго масла № 429 или масла изъ омара № 431 и мелко нарѣзанные куски омара, отвареннаго въ мадерѣ.

№ 348. Соусъ изъ раковъ. Sauce aux écrevisses. Отварить въ стаканѣ бѣлаго вина и стаканѣ воды съ лукомъ, букетомъ изъ зелени № 85 и малымъ количествомъ соли, пятьдесятъ штукъ некрупныхъ раковъ. Остудить; очистить раковыя шейки. Изъ спинокъ и желудковъ вынуть черноту, удалить глаза, истолочь, протереть. Протертое пюре изъ раковъ присоединить къ навару, въ которомъ варились раки. Изъ непротертыхъ частей, т. е. красной скорлупы сдѣлать раковое масло № 429. Наваръ изъ раковъ, съ присоединеннымъ къ нему пюре изъ раковъ, высадить до половины, процѣдить, соединить съ двумя стаканами велуте № 299, сдѣланнаго на рыбномъ бульонѣ № 265. Высадить до надлежащей густоты, соединить съ лiезономъ, № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ, процѣдить. Передъ отпускомъ соединить съ кускомъ раковаго масла № 429, раковыми шейками, досолить, отпустить.

№ 349. Соусъ изъ креветокъ. Sauce aux crevettes. Отварить пятьдесятъ штукъ креветокъ, которыя варятся въ соленомъ кипяткѣ нѣсколько минутъ. Очистить, положить креветки въ два стакана соуса велуте № 299, сдѣланнаго на рыбномъ бульонѣ № 265, соединеннаго съ небольшимъ количествомъ мясного сока № 95 и лiезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ. Проварить, не доводя до кипѣнiя. Передъ отпускомъ положить кусокъ раковаго масла № 429 или масла изъ креветокъ № 430, сокъ изъ лимона и рубленой обланжиренной петрушки.

Соусъ изъ креветокъ можетъ быть сдѣланъ не на велуте, а на бешамели № 301, вмѣсто лимона этотъ соусъ заканчивается сокомъ изъ шампиньоновъ № 107 и кускомъ масла изъ креветокъ.

№ 350. Соусъ изъ устрицъ. Sauce aux huîtres. Пятьдесятъ устрицъ снять съ раковинъ и вмѣстѣ съ ихъ водой поставить на огонь. Передъ закипаніемъ шумовкой вынуть устрицы, воду процѣдить чрезъ салфетку, соединить съ двумя стаками велуте № 299, высадить до надлежащей густоты. Соединить съ лiезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ. Процѣдить, передъ отпускомъ положить въ соусъ очищенныя устрицы (оставляется только жирная часть устрицы, а темная окружность удаляется), кусокъ масла, кусокъ мясного сока № 95, нарубленой и обланжиренной петрушки, сокъ изъ лимона, перецъ, чуточку мускатнаго цвѣта.

№ 351. Соусъ венеціанскій. Sauce à la venitienne. Два стакана соуса велуте № 299 соединить на пару съ ложкой вскипяченаго уксуса эстрагона, ложкой мясного сока № 95, кускомъ сливочнаго масла. Передъ самымъ отпускомъ положить въ сосудъ протертые листики обланжиреннаго въ кипяткѣ эстрагона и для цвѣта немного шпинатной эссенціи № 108.

Велуте для этого соуса и для слѣдующаго № 352 можетъ быть приготовленъ на рыбномъ консоме № 265, ибо эти соусы подаются обыкновенно къ рыбѣ.

№ 352. Соусъ съ петрушкой. Sauce à la princesse, приготовляется такъ же, какъ и предыдущій № 351, но эстрагонъ замѣняется рубленою петрушкой, а уксусъ сокомъ изъ лимона.

№ 353. Соусъ „Кольберъ“. Sauce à la Colbert. Два стакана велуте № 299, стаканъ рыбнаго консоме № 265 проварить, высадить до надлежащей густоты, соединить съ лiезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ. Процѣдить, отпустить съ кускомъ масла, рублеными и обланжиренными листьями кервеля и эстрагона, сокомъ изъ лимона, припущенными и нарѣзанными ломтиками шампиньоновъ, раковыми шейками № 510 или свареными креветками № 847.

№ 354. Соусъ режансъ. Sauce à la régence. Стаканъ бульона изъ рыбы № 265 влить въ кастрюлю. Прибавить нарѣзанную ломтиками луковицу, листьевъ петрушки, лавроваго листа, тмина, базилика, двѣ гвоздики, немного перца, стаканъ портвейна, обрѣзки съ полуфунта трюфелей, тушить все это на легкомъ огнѣ въ теченіе тридцати минутъ, процѣдить. Соединить съ двумя стаканами испанскаго соуса № 297, прибавить рюмку портвейна, высадить до надлежащей густоты, процѣдить. Положить полфунта трюфелей, обточенныхъ въ формѣ оливокъ № 461, и два десятка шампиньоновъ, прокипятить. Отпустить съ кускомъ сливочнаго масла, съ кнелями изъ рыбы № 556, раковыми шейками № 510.

№ 355. Соусъ изъ щуки съ бѣлымъ виномъ. Sauce brochet au vin blanc. Очистить и снять филеи со щуки, нарѣзать мелкими кусками и протушить вмѣстѣ съ луковицей, петрушкой, двумя пореями, небольшимъ количествомъ пряностей (лавровый листь, тминъ, базиликъ, мускатный цвѣтъ), стаканомъ рыбнаго бульона № 265 или обыкновеннаго № 86, стаканомъ бѣлаго вина. Когда все положенное въ кастрюлю разварится, а жидкость уменьшится наполовину, протереть чрезъ сито, соединить съ двумя стаканами велуте № 299. Высадить до надлежащей густоты, соединить съ ліезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ, процѣдить. Отпуская, положить кусокъ масла.

№ 356. Соусъ матлотъ. Sauce matelotte приготовляется такъ же, какъ и вышеуказанный соусъ № 355, со слѣдующими измѣненіями: рыба замѣняется бульономъ изъ рыбы № 265, бѣлое вино замѣняется краснымъ, соусъ велуте замѣняется испанскимъ № 297. Передъ отпускомъ въ соусъ кладутъ двадцать пять припущенныхъ на маслѣ до готовности маленькихъ луковицъ № 477, двадцать пять шампиньоновъ № 462, кусокъ раковаго масла № 429, раковыя шейки № 510, сальпиконъ изъ налимьихъ печенокъ № 509, припущенные до готовности небольшіе куски угря, если таковые имѣются. Вмѣсто раковаго масла можно положить кусокъ анчоуснаго масла № 432.

№ 357. Соусъ нормандскій. Sauce à la normande, приготовляется такъ же, какъ и соусъ № 355, но со слѣдующими измѣненіями: рыба замѣняется рыбнымъ бульномъ № 265, въ наваръ, кромѣ бѣлаго вина, вливается нѣсколько ложекъ воды изъ мулей или устрицъ; пряностей прибавлять въ соусъ не слѣдуетъ. Передъ отпускомъ, послѣ соединенія съ ліезономъ и процѣживанія, въ соусъ кладутъ въ видѣ гарнира: луковички № 477, припущенныя устрицы № 512, мули № 514, креветки, раковыя шейки № 510, трюфели № 460, шампиньоны № 462, эскалопы изъ налимьей печенки № 509, цѣлые раки, зажаренные въ маслѣ гренки изъ бѣлаго хлѣба. Кончаютъ соусъ кускомъ сливочнаго или анчоуснаго масла № 432.

№ 358. Соусъ „Жоенвиль“. Sauce «Joinville,» приготовляется такъ же, какъ и соусъ № 355, но щука замѣняется навароМъ изъ рыбы, т. е. рыбнымъ бульономъ или рыбнымъ консоме № 265. Иными словами, приготовляется велуте № 299 на рыбномъ консоме, который, передъ отпускомъ, но послѣ соединенія его съ ліезономъ № 45, изъ желтка и сливокъ, и процѣживанія, заканчивается кускомъ раковаго масла № 429 или кускомъ масла изъ омара № 431 и отпускается съ очищенными креветками и ломтиками трюфелей. Маленькіе крустады, наполненные очищенными креветками или раковыми шейками № 510, могутъ служить украшеніемъ блюда, на которомъ рыба съ этимъ соусомъ отпускается.

№ 359. Соусъ итальянскій. Sauce italienne. Въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ прованскаго масла, стаканомъ бѣлаго вина, стаканомъ бульона № 86 опустить десятокъ очищенныхъ и нарѣзанныхъ сырыхъ шампиньоновъ, двѣ обланжиренныхъ и изрубленныхъ луковицы-шарлоть, головку чеснока, изрубленной петрушки, эстрагона и кервеля, чуточку гвоздики и лавроваго листа. Проварить, высадить до половины, соединить съ двумя стаканами велуте № 299, когда желательно получить бѣлый соусъ, или съ двумя стаканами испанскаго соуса № 297, если нуженъ соусъ красный. Проварить, высадить до надлежащей густоты, процѣдить. Передъ отпускомъ положить кусокъ сливочнаго масла и, если потребуется, выжать сокъ изъ лимона.

№ 360. Соусъ римскій. Sauce à la romaine. Нарѣзанный на куски сельдерей, чайную ложку сахара, головку чеснока, немного базилика и лавроваго листа налить двумя стаканами шампанскаго, двумя стаканами рыбнаго бульона № 265. Варить, процѣдить, высадить до половины, соединить съ тремя стаканами испанскаго соуса № 297. Высадить до надлежащей густоты, процѣдить; передъ отпускомъ положить кусокъ масла, выжать сокъ изъ лимона.

Такъ же точно приготовляется неаполитанскій соусъ, причемъ сельдерей замѣняется натертымъ хрѣномъ, шампанское—стаканомъ хереса и стаканомъ малаги, рыбный бульонъ обыкновеннымъ бульономъ № 86. Послѣ того, какъ соусъ процѣженъ, въ него можетъ быть положенъ вымытый и обланжиренный кишмишъ. Натертый хрѣнъ можетъ быть, во время изготовленія соуса, замѣненъ кишмишемъ, который проваривается въ соусѣ, но съ соусомъ не отпускается, а откидывается въ то время, когда соусъ процѣживается.

№ 361. Соусъ „Берси“. Sauce «Bercy». Стаканъ рыбнаго бульона или рыбнаго консоме № 265, полстакана бѣлаго вина налить въ сотейникъ, положить очень мелко накрошенную луковицу-шарлотъ, предварительно обланжиренную, проварить на большомъ огнѣ, высадить жидкость до половины. Положить кусокъ мучного масла № 293 или просто кусокъ сливочнаго. Мѣшая, соединить, прокипятить, высадить до надлежащей густоты, вылить на отпускаемую рыбу, на которую поверхъ соуса прибавить нѣсколько капель мясного сока № 95 или куринаго № 97. Заколеровать чуть-чуть раскаленною саламандрой № 5 или въ духовой печи, отпустить.

№ 362. Соусъ генуезскій. Sauce génoise au vin de Bordeaux. Въ стаканѣ краснаго вина и въ стаканѣ бульона № 89 или № 86 сварить на легкомъ огнѣ, въ теченіе тридцати минутъ, десятокъ шампиньоновъ, пять штукъ мелкихъ трюфелей, букетъ изъ зелени № 85, двѣ нарубленыя и обланжиренныя шарлоты, перецъ, мускатный цвѣтъ, лавровый листъ, пять штукъ анчоусовъ; высадить на половину, процѣдить, соединить съ двумя стаканами испан-

скаго соуса № 297. Высадить до надлежащей густоты, отпустить съ кускомъ масла.

Если этотъ соусъ подается къ рыбѣ, въ такомъ случаѣ консоме берется рыбное № 265.

№ 363. Соусъ женевскій. Sauce génevoise. Соусъ женевскій приготовляется такъ же, какъ и № 362, но дѣлается онъ на бѣломъ винѣ и на велуте № 299, анчоусы въ него не кладутся.

№ 364. Соусъ „Шамборъ“. Sauce «Chambord», подается къ отварнымъ, крупнымъ осетрамъ, лососямъ, карпамъ, сазанамъ, вырезубамъ и т. п. рыбѣ.

Накрошить мелко морковь, сельдерей, петрушку, лукъ, порей. Припустить ихъ на сливочномъ маслѣ, а засимъ проварить до мягкости съ двумя стаканами рыбнаго бульона № 265, двумя рюмками мадеры, двумя стаканами краснаго вина. Высадить до половины, процѣдить, соединить съ двумя стаканами испанскаго соуса № 297, проварить, высадить до надлежащей густоты, процѣдить; передъ отпускомъ заправить соусъ кускомъ анчоуснаго масла № 432, залить имъ рыбу.

№ 365. Соусъ борделезъ. Sauce bordelaise. Припустить въ стаканѣ бѣлаго вина и въ стаканѣ бульона № 86 кусочки вареной, безъ жира, ветчины, ломтики моркови, лука, чуточку чеснока (обланжиреннаго), лавроваго листа, двѣ-три луковицы-шарлотъ (обланжиренныхъ), перецъ; высадить, процѣдить. Соединить съ двумя стаканами испанскаго соуса № 297, проварить, высадить до надлежащей густоты, процѣдить, отпустить съ кускомъ мясного сока № 95 или масла.

Если соусъ подается къ антрекоту или мясу вообще, то передъ отпускомъ положить въ него обланжиренные или отвареные въ бульонѣ куски мозгового жира № 19.

№ 366. Соусъ борделезъ для раковъ. Sauce bordelaise pour écrevisses. Накрошить въ кастрюлю очень мелко, почти изрубить морковь, порей, обланжиренную луковицу, сельдерей, петрушку; припустить на сливочномъ маслѣ, посолить, влить бѣлаго вина, вдвое больше бульона № 86, т. е. на стаканъ вина два стакана бульона; тушить коренья на легкомъ огнѣ до готовности и, когда они будутъ мягкіе, залить этимъ кипящимъ наваромъ живыхъ раковъ, закрыть кастрюлю и, часто потряхивая, сварить ихъ до готовности. Варка раковъ продолжается отъ пятнадцати до двадцати минутъ.

Передъ отпускомъ слить соусъ, высадить его до надлежащей густоты на большомъ огнѣ, прибавивъ къ нему двѣ или три ложки пюре изъ томатовъ № 518 и подкладывая въ него, по маленькимъ кускамъ, нужное количество сливочнаго масла. Залить этимъ соусомъ раки, отпустить.

№ 367. Соусъ американскій. Sauce à l'américaine. Обланжиренную луковицу-шарлотъ, кусокъ сельдерея, обыкновенную луковицу мелко изрубить, залить ложкой прованскаго масла, бѣлымъ виномъ, пополамъ съ бульономъ № 86, прокипятить нѣсколько разъ, снять весь жиръ, прибавить испанскаго соуса № 297, пюре изъ томатовъ № 518, рюмку хереса. Высадить до надлежащей густоты, процѣдить. Если имѣется вареный омаръ, выбрать изъ него внутренности и бѣлыя жирныя части, протереть ихъ чрезъ частое сито, соединить съ соусомъ на пару, отнюдь не давая кипѣть, закончить сливочнымъ масломъ, чуточкой кайенскаго перца, отпустить.

Соусъ американскій для омара приготовляется такъ же, какъ описано выше, но испанскій соусъ замѣняется сокомъ живого омара и кускомъ мучного масла № 293.

№ 368. Соусъ буйабезъ. Sauce bouillabaise. Изрубить мельчайшимъ образомъ обланжиренную луковицу-шарлотъ, лукъ, порей, немного сельдерея, налить небольшое количество воды, прибавить ложки двѣ прованскаго масла, протушить на самомъ легкомъ огнѣ, безъ малѣйшаго колера, прибавить пюре изъ томатовъ № 518, нѣсколько капель чесночнаго сока, чуточку шафрана. Подлить прованское масло, сильно мѣшая на большомъ огнѣ, соединить и загустить соусъ. Процѣдить, досолить, прибавить обыкновеннаго или кайенскаго перца, лимоннаго сока, отпустить.

Этотъ соусъ подается къ отварной и жареной рыбѣ.

№ 369. Соусъ изъ бѣлаго вина. Sauce au vin blanc. Припустить на сливочномъ маслѣ мелко нарѣзанные: луковицу, сельдерей, шампиньоны. Налить стаканъ бѣлаго вина, два стакана рыбнаго бульона № 265 или обыкновеннаго № 86, проварить на легкомъ огнѣ въ теченіе часа, процѣдить, снять жиръ, перелить въ сотейникъ, поставить на сильный огонь. Присоединить кусокъ мучного масла № 293, высадить до густоты, процѣдить чрезъ частое сито.

Этотъ соусъ отпускается съ рыбой въ томъ видѣ, какъ онъ описанъ, или передъ отпускомъ соединяется съ ліезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ, и, въ такомъ случаѣ, послѣ соединенія съ желтками еще разъ процѣживается.

№ 370. Соусъ изъ краснаго вина. Sauce au vin rouge приготовляется во всемъ такъ же, какъ и № 369, причемъ бѣлое вино замѣняется краснымъ, мучное масло кускомъ краснаго ру № 291, и соусъ отпускается безъ ліезона и желтковъ.

№ 371. Соусъ карри. Sauce carry à l'indienne. Положить въ кастрюлю полфунта ветчины безъ жира, нарѣзанную на куски луковицу, букетъ изъ зелени № 85, десятокъ шампиньоновъ, двѣ гвоздики, чайную ложку порошка карри, налить два стакана бульона № 86. Варить на легкомъ огнѣ полчаса, процѣдить, высадить на большомъ огнѣ до половины, прибавить чуточку разведеннаго въ

кипяткѣ шафрана, дабы окрасить наваръ въ красивый желтый цвѣтъ. Соединить все это съ двумя стаканами соуса велуте № 299, довести на огнѣ до надлежащей густоты, соединить съ ліезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ, положить кусокъ сливочнаго масла, досолить, отпустить.

№ 372. Соусъ русскій. Sauce à la russe aux concombres. Очистить, нарѣзать ломтиками соленые огурцы, маленькими ломтиками сельдерей, петрушку, порей; очистить оливки, нарѣзать ломтики шампиньоновъ, бѣлыхъ маринованыхъ грибовъ, сельдерей, порей, петрушку, шампиньоны отварить въ бульонѣ № 86 до готовности; огурцы, оливки, маринованые грибы лишь разъ прокипятить въ бульонѣ. Слить вмѣстѣ наваръ изъ поименованныхъ овощей, а овощи поставить на паръ, влить наваръ въ сотейникъ, соединить его со стаканомъ рыбнаго консоме № 265 или обыкновеннаго № 93, стаканомъ разсола, двумя стаканами велуте № 299 или испанскаго соуса № 297, проварить, высадить до надлежащей густоты. Передъ отпускомъ соединить соусъ съ приготовленными овощами, кускомъ сливочнаго масла. Если этотъ соусъ подается къ рыбѣ, положить въ него нѣсколько раковыхъ шеекъ. Соусъ не долженъ быть очень густъ. За неимѣніемъ соусовъ велуте или испанскаго, русскій соусъ можетъ быть загущенъ мучнымъ масломъ № 293.

№ 373. Соусъ русскій, по Карему. Sauce à la russe. Обланжирить, изрубить столовую ложку петрушки, кервеля, эстрагона, укропа. Два стакана велуте № 299 соединить съ ліезономъ, № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ. Проварить, процѣдить, передъ отпускомъ смѣшать съ приготовленною зеленью, кускомъ масла, кускомъ мясного сока № 95, ложкой горчицы, полуложкой мелкаго сахара, перцемъ, сокомъ изъ лимона. Досолить по вкусу.

№ 374. Соусъ русскій, по способу Пайяра. Sauce à la russe Paillard. Кипящій курбульонъ № 119, въ которомъ припускались филеи изъ рыбы № 751 (вторая часть) или варился омаръ № 839, процѣдить, соединить, не на огнѣ, съ кускомъ сливочнаго масла, вылить на рыбу или омара, прибавить въ соусъ маленькіе ломтики припущенной до готовности горячей моркови, отпустить.

№ 375. Соусъ англійскій. Sauce à l'anglaise. Два желтка, сваренныхъ вкрутую, мелко изрубить, соединить на пару съ соусомъ велуте № 299, прибавить немного перца, чуточку мускатнаго цвѣта, сокъ изъ лимона, небольшой кусокъ анчоуснаго масла № 432.

№ 376. Соусъ „Уксель“. Sauce à la d'Huxelles. Изрубить десять шампиньоновъ, пять штукъ трюфелей, немного петрушки, двѣ луковицы-шарлотъ, головку чеснока (шарлотъ и чеснокъ тщательно обланжиренные), кусокъ масла, стаканъ бульона № 86, проварить на легкомъ огнѣ.

Отдѣльно прокипятить въ стаканѣ бѣлаго вина: двѣ гвоздики, лавровый листъ, бѣлый перецъ, чуточку базилика, тмина, мускатнаго цвѣта. Высадить до половины, процѣдить, влить въ овощи, добавить немного вина, прокипятить, снять жиръ, процѣдить. Соединить съ двумя стаканами велуте № 299, высадить до надлежащей густоты. Высаженный соусъ соединить съ лiезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ. Передъ отпускомъ положить кусокъ масла.

№ 377. Соусъ изъ укропа. Sauce au fenouil. Два стакана велуте № 299 соединить съ лiезономъ № 45, изъ двухъ желтковъ и полустакана сливокъ, процѣдить; вымыть, изрубить ложку укропа, смѣшать съ соусомъ, отпустить.

№ 378. Соусъ бигарадъ. Sauce à la bigarade. Снять цедру, т. е. верхнюю кожицу съ померанца, наблюдая, чтобы была снята одна цедра, безъ бѣлой второй кожицы, такъ какъ сiя послѣдняя очень горька. Нашинковать цедру тоненькими кусочками, опустить на двѣ минуты въ кипятокъ, а засимъ переложить въ два стакана испанскаго соуса № 297; положить кусокъ сока изъ дичи, куръ № 97 или мясного сока № 95, выжать немного сока изъ померанца, высадить до надлежащей густоты, процѣдить, закончить кускомъ сливочнаго масла, отпустить. Если потребуется, положить по вкусу мелкаго сахара.

Соусъ бигарадъ изъ апельсиновъ и лимоновъ дѣлается такъ же.

№ 379. Соусъ португальскiй обыкновенный. Sauce à la portugaise. Разрѣзать и очистить отъ зернышекъ и сока нѣсколько томатовъ, припустить ихъ на сливочномъ маслѣ съ солью, перцемъ, чуточкой мускатнаго цвѣта, нѣсколькими каплями сока изъ чеснока, столовою ложкой прованскаго масла. Когда томаты дойдутъ до готовности, прибавить отдѣльно приготовленное пюре изъ нихъ № 518, кусокъ мясного сока № 95, стаканъ испанскаго соуса № 297, все прокипятить, снять жиръ, отпустить, не процѣживая.

№ 380. Соусъ португальскiй, по Карему. Sauce à la portugaise. Снять цедру съ лимона и апельсина, наблюдая, чтобы на цедрѣ не было бѣлой кожи, ибо послѣдняя очень горька. Соединить цедру съ ложкою сахара, полустаканомъ малаги, стаканомъ консоме № 93. Проварить, высадить, процѣдить, соединить съ двумя стаканами испанскаго соуса № 296 или 297 и еще полустаканомъ малаги, высадить до надлежащей густоты, закончить сливочнымъ масломъ, сокомъ изъ лимона.

№ 381. Соусъ дюшесъ. Sauce à la duchesse. Полфунта сырой или вареной ветчины безъ жира, стаканъ консоме № 93, два стакана велуте № 299, десятокъ мелко изрубленныхъ сырыхъ шампиньоновъ проварить, высадить до надлежащей густоты, процѣдить.

Передъ отпускомъ положить въ соусъ кусокъ масла и ложки три мелко изрубленной вареной ветчины безъ жира.

№ 382. Соусъ пуаврадъ. Sauce poivrade. Очистить, искрошить двѣ луковицы, двѣ моркови. Нарѣзать кусочками полфунта ветчины безъ жира, прибавить зеленой петрушки, очень немного тмина, мускатнаго цвѣта, лавроваго листа, гвоздику, двѣ ложки уксуса, стаканъ консоме № 93. Тушить все на легкомъ огнѣ полчаса, высадить до половины, прибавить два стакана испанскаго соуса № 297, высадить до надлежащей густоты, процѣдить; передъ отпускомъ положить кусокъ сливочнаго масла, обыкновеннаго или кайенскаго перца и, если нужно, небольшое количество мелкаго сахара.

№ 383. Соусъ пиканъ. Sauce piquante приготовляется такъ же, какъ и № 382, но передъ отпускомъ замѣнить сливочное масло анчоуснымъ № 432. По желанію можно прибавить очень мелко накрошенныхъ и тщательно обланжиренныхъ пикулей.

№ 384. Соусъ дьябль. Sauce diable приготовляется такъ же, какъ и № 382, причемъ испанскій соусъ № 297 замѣняется кускомъ мясного сока № 95 и кускомъ мучного масла № 293, прибавляется ложка прованскаго масла, нужное количество уксуса, сокъ изъ чеснока, и соусъ заканчивается кускомъ масла съ краснымъ стручковымъ или кайенскимъ перцемъ, см. №№ 438, 439.

№ 385. Соусъ рубленый. Sauce hachée. Влить въ кастрюлю двѣ ложки уксуса, стаканъ консоме № 93, изрубить и положить туда же ложку шампиньоновъ, немного петрушки, обланжиренную луковицу-шарлотъ, немного чеснока, чуточку тмина, лавроваго листа, бѣлаго перца, мускатнаго цвѣта. На легкомъ огнѣ высадить до половины, соединить съ двумя стаканами испанскаго соуса № 297, высадить до надлежащей густоты, процѣдить. Передъ отпускомъ положить въ соусъ мелко изрубленные корнишоны и каперсы, кусокъ анчоуснаго масла № 432, нѣсколько цѣлыхъ каперсовъ.

№ 386. Соусъ шеврель. Sauce chevreuil. Положить въ кастрюлю кусочками полфунта ветчины безъ жира, изрубленную луковицу-шарлотъ, чуточку чеснока, букетъ изъ зелени № 85, перца, ложку уксуса, стаканъ консоме № 93, варить на легкомъ огнѣ, высадить наполовину. Соединить съ двумя стаканами испанскаго соуса № 297, стаканомъ краснаго вина, двумя-тремя ложками желе изъ смородины № 2144; высадить до надлежащей густоты, процѣдить, отпустить.

№ 387. Соусъ венезонъ. Sauce venaison, приготовляется такъ же, какъ и № 386, съ присоединеніемъ цедры отъ лимона или апельсина.

№ 388. Соусъ пиньоль. Sauce pignole à l'italienne приготовляется такъ же, какъ и № 386. Передъ отпускомъ погрузить на минуту въ кипятокъ очищенныхъ кедровыхъ орѣховъ, вынуть, осушить, положить въ соусъ.

№ 389. Соусъ изъ желе красной смородины. Sauce à la gelée de groseilles. Нужное количество желе № 2144 растереть ложкой, распустить небольшимъ количествомъ холодной воды, процѣдить, отпустить. Этотъ соусъ подается къ дикой козѣ.

№ 390. Соусъ изъ сушеныхъ вишенъ. Sauce aux cerises sechées. Очистить отъ косточекъ нужное количество сушеныхъ вишенъ, истолочь въ ступкѣ, прокипятить съ краснымъ виномъ, мелкимъ сахаромъ, лимонною или апельсинною цедрой, ложкой уксуса. Черезъ двадцать-двадцать пять минутъ кипѣнія, когда жидкость высадится наполовину, соединить съ двумя стаканами испанскаго соуса № 297, процѣдить, отпустить, прибавивъ по вкусу немного лимоннаго сока. Подается къ зайцу или дикой козѣ.

№ 391. Соусъ изъ хлѣба, по старинному. Sauce à la mie de pain à l'ancienne. Изрубленную луковицу-шарлотъ, петрушку, двѣ рюмки бѣлаго вина прокипятить, высадить наполовину, прибавить кусокъ хлѣбнаго мякиша, немного масла, чуточку мускатнаго цвѣта, гвоздики, перца, два стакана бульона № 86 или краснаго бульона № 89, высадить до надлежащей густоты, протереть чрезъ сито, влить сокъ изъ лимона, отпустить.

№ 392. Соусъ изъ бѣлаго портвейна, по способу парижскаго ресторатора Жозефа. Sauce Marivaux. Отбить отъ двухъ до четырехъ желтковъ, процѣдить, растереть до-бѣла. Взбивая вѣничкомъ, подливать понемногу бѣлаго портвейна. Когда изъ желтковъ и портвейна образуется пѣна, поставить на легкій огонь, наблюдать, чтобы желтки ни подъ какимъ видомъ не закипѣли и не заварились, продолжать взбивать, довести соусъ до густого и горячаго состоянія, отпустить.

Подается къ пулярдкѣ съ рисомъ, съ кукурузными зернами или къ фаршированой пулярдкѣ №№ 1044 и 1045.

№ 393. Соусъ съ каперсами, красный и бѣлый. Sauce aux capres. Два стакана испанскаго соуса № 297, стаканъ бульона № 89 прокипятить, высадить до надлежащей густоты, положить немного сахара, соли, ложки двѣ каперсовъ, прокипятить одинъ разъ. Передъ отпускомъ провѣрить соусъ на вкусъ и, если нужно, прибавить сокъ изъ лимона.

Такъ же приготовляется и бѣлый соусъ съ каперсами, причемъ испанскій соусъ замѣняется соусомъ велуте № 299 или бѣлымъ № 304.

№ 394. Соусъ красный, сладкій, съ изюмомъ и черносливомъ. Sauce aux raisins et prunes. Два стакана испанскаго соуса № 297, стаканъ бульона № 89, по вкусу мелкаго сахара, прокипятить, высадить, положить очищенный изюмъ, черносливъ, еще разъ прокипятить, отпустить.

№ 395. Соусъ изъ кислой шинкованой капусты. Два стакана обланжиренной кислой капусты тушить въ теченіе двухъ

часовъ, на легкомъ огнѣ, со стаканомъ бульона № 86 и небольшимъ количествомъ нарѣзаннаго и припущеннаго въ маслѣ лука. Когда капуста упрѣетъ, влить въ нее разведенную бульономъ ложку или больше муки, положить по вкусу сахара, соли, прокипятить нѣсколько разъ, проварить еще на легкомъ огнѣ, отпустить, присоединивъ, если нужно, кусокъ сливочнаго масла.

№ 396. Соусъ изъ свѣжей бѣлой и красной капусты. Нашинковать капусту; бѣлую обланжирить, красную нѣтъ, протушить подъ крышкой до готовности съ небольшимъ количествомъ бульона, кускомъ мучного масла № 293, припущенными въ маслѣ кусками лука. За полчаса до отпуска положить по вкусу сахара, соли, уксуса.

№ 397. Соусъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. Нужное количество сухихъ бѣлыхъ грибовъ тщательно вымыть въ теплой водѣ, налить двумя стаканами холодной воды или холоднымъ бульономъ № 86, варить вмѣстѣ съ обланжиренной луковицей на легкомъ огнѣ, до совершенной мягкости. Свареные грибы нашинковать мелкими кусками въ наваръ, удаливъ изъ него луковицу, положить кусокъ мучного масла № 293 или кусокъ ру № 289, высадить до густоты жидкихъ сливокъ, процѣдить, соединить съ грибами, по вкусу посолить, положить перца, прибавить сока изъ лимона, отпустить. Передъ отпускомъ грибной соусъ можно заправить сметаной или сливками.

№ 398. Соусъ съ хрѣномъ, заварной. Sauce chaude au raifort. Соединить на огнѣ ложку масла съ полною ложкой муки, прокипятить съ двумя съ половиной стаканами бульона. Мѣшая, проварить, не давая очень загустѣть; положить пять или шесть ложекъ протертаго хрѣна, чайную ложку или больше, по вкусу, мелкаго сахара, соли. Мѣшая, сильно согрѣть, но не кипятить, провѣрить соусъ на вкусъ, отпустить. Отпуская, можно прибавить чайную ложку или меньше прокипяченаго уксуса.

Хрѣнъ чистится и натирается передъ самымъ употребленіемъ. Вмѣсто уксуса можно прибавить ложку или двѣ прокипяченой сметаны.

Передъ отпускомъ можно вбить въ горячій соусъ одинъ или два желтка, хотя это представляется излишнимъ.

Дабы получить соусъ изъ хрѣна очень бѣлымъ, можно въ бульонъ, въ то время, когда онъ кипитъ съ мукой и масломъ, прибавить стаканъ молока и кипятить все вмѣстѣ.

№ 399. Соусъ изъ сливокъ или сметаны по-русски. Sauce à la crême russe. Изъ сотейника или съ противня, въ которомъ жарились шампиньоны, мясо, заяцъ, тетеревъ, рябчикъ, дикая коза слить предварительно жиръ или масло, оставить только приставшій сокъ, налить сливокъ или положить сметаны и, постоянно

мѣшая, прокипятить нѣсколько разъ на сильномъ огнѣ. Сливки или сметана должны покраснѣть, но слѣдить за тѣмъ, чтобъ излишнимъ держаніемъ на огнѣ не вызвать отдѣленія въ сливкахъ и сметанѣ масла.

№ 400. Соусъ изъ сливокъ и желтковъ для спаржи и цвѣтной капусты. Кусокъ мучного масла № 293 развести двумя стаканами кипяченыхъ жидкихъ сливокъ, вскипятить, проварить. Четыре желтка, полъ чайной ложки сахара растереть, соединить съ провареными съ мукой сливками, на огнѣ загустить, не давая кипѣть, посолить, процѣдить чрезъ сито. Передъ отпускомъ, если потребуется, выжать лимонный сокъ.

№ 401. Соусъ „Вильруа“. Sauce Villeroy. Два стакана велуте № 299 высадить до густоты, соединить съ лiезономъ, № 45, изъ двухъ желтковъ, проварить, высадить, прибавить двѣ ложки пюре изъ куръ или изъ дичи № 516, или изъ рыбы № 556, рубленыхъ шампиньоновъ или трюфелей, въ зависимости отъ того, для какой цѣли вильруа изготовляется.

Въ этомъ соусѣ панируются: котлеты, филеи изъ куръ, дичи, филеи изъ рыбы, устрицы, крокеты и т. п. Соусъ долженъ быть очень густой.

№ 402. Соусъ деми-гласъ. Sauce demi-glace. Сокъ изъ мяса, птицы, дичи №№ 95, 96, 97 развести краснымъ бульономъ № 89, высадить на огнѣ настолько, чтобъ онъ покрывалъ блестящею оболочкой лопаточку. Этимъ опредѣляется степень его готовности. Этотъ сокъ долженъ быть совершенно чистъ и прозраченъ.

№ 403. Соусъ деми-гласъ съ картофельною мукой. Sauce demi-glace à la fecule. Два стакана бульона № 89, двѣ ложки мясного сока № 95 соединить на огнѣ, проварить, высадить. Двѣ чайныя ложки картофельной муки развести холоднымъ бульономъ, влить въ соусъ, проварить до надлежащей густоты на легкомъ огнѣ, отпустить.

№ 404. Соусъ деми-гласъ съ велуте. Sauce demi-glace liée. Стаканъ соуса велуте № 299 соединить на огнѣ съ полустаканомъ бульона № 89, прибавить кусокъ мясного сока № 95, проварить, высадить до надлежащей густоты, процѣдить, отпустить съ кускомъ масла.

№ 405. Соусъ деми-гласъ съ эстрагономъ. Sauce demi-glace à l'estragon приготовляется такъ же, какъ соусы №№ 402 и 403. Передъ отпускомъ въ этотъ соусъ, поставленный на паръ, положить нарубленныхъ и обланжиреныхъ листьевъ эстрагона, держать подъ крышкой на пару около пятнадцати минутъ, отпустить.

№ 406. Соусъ ороръ изъ протертыхъ желтковъ. Sauce aurore. Три желтка, сваренныхъ вкрутую, протереть чрезъ сито, опустить очень осторожно полученную вермишель, дабы сохранить за нею первоначальную форму, въ горячее велуте № 299, отпустить.

То же названіе sauce aurore носитъ нѣмецкій соусъ № 302, съ присоединеніемъ къ нему одной или двухъ ложекъ пюре изъ томатовъ № 518.

№ 407. Соусъ плюшевый. Sauce pluche. Въ стаканъ велуте № 299 положить изрубленныхъ листьевъ петрушки, чуть проварить, протереть чрезъ сито; передъ отпускомъ положить кусокъ масла, немного рубленой петрушки.

№ 408. Соусъ изъ смородины къ рыбѣ. Sauce Govsberry-fool, groseilles à maquereaux. Очистить красную смородину отъ сѣмячекъ, обланжирить въ соленой водѣ, положить въ соусъ велуте № 299; если нужно, прибавить сахара, отпустить съ кускомъ масла. Этотъ соусъ подается въ Англіи къ рыбѣ, зажаренной на рошперѣ.

№ 409. Соусъ съ оливками. Sauce aux olives. Очистить, обланжирить оливки, залить ихъ испанскимъ соусомъ № 296, не давая кипѣть, продержать четверть часа подъ крышкой, отпустить съ зажаренною петрушкой.

№ 410. Соусъ „Ментенонъ“. Sauce à la Maintenon. Два стакана соуса бешамели № 301 соединить на пару съ двумя желтками, нужнымъ количествомъ протертаго пармезана, двумя ложками пюре изъ лука № 523, кайенскимъ перцемъ, сокомъ чеснока. Отпустить, не процѣживая, но соединивъ все вышеназванное до гладкости. Требуется вниманіе, ибо соусъ можетъ завариться и отскочить.

№ 411. Соусъ гратенъ. Sauce gratin. Два стакана испанскаго соуса № 297, рюмку мадеры, десятокъ нарубленныхъ шампиньоновъ, стаканъ бульона № 89 или 86, ложки двѣ пюре изъ томатовъ № 518, кусокъ мясного сока № 95, проварить, высадить до надлежащей густоты. Употреблять для запеканія зелени, рыбы или мяса. Передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь запекаемую живность или зелень, обсыпать ее тертыми сухарями и тертымъ пармезаномъ.

№ 412. Соусъ метръ д-отель съ ліезономъ. Sauce à la maître d'hôtel liée. Два стакана соуса велуте № 299, чуть подогрѣтаго, соединить съ полустаканомъ высаженнаго бѣлаго вина, сокомъ изъ лимона, тремя сырыми желтками, двумя ложками нарубленныхъ душистыхъ травъ № 467. Поставить кастрюлю на паръ, постоянно мѣшая, довести соусъ до состоянія близкаго къ кипѣнію, положить кусокъ сливочнаго масла, отпустить.

№ 413. Соусъ метръ д-отель съ ліезономъ, „Шатобріанъ“. Sauce à la maître d'hôtel liée Chateaubriand. Высадить до половины стаканъ бѣлаго вина съ ложкой мясного сока № 95, прибавить два стакана испанскаго соуса № 296 или 297, прокипятить, высадить до густоты, процѣдить. Передъ подачей закипятить соусъ, соединить его съ кускомъ масла метръ д-отель № 425, отпустить.

№ 414. Соусы изъ масла. Общее правило. При изготовленіи нижеописанныхъ соусовъ изъ масла отъ № 415 до 428, необходимо, чтобы соль и пряности, въ нихъ входящія, находились въ полномъ соотвѣтствіи и гармоніи; чтобы ни одна изъ пряностей по своему вкусу не выдѣлялась и не имѣла преимущественнаго вкусового значенія. Всѣ соусы изъ масла должны быть употребляемы въ день ихъ изготовленія.

№ 415. Соусъ изъ масла. Sauce au beurre. Растереть на тарелкѣ ложку муки съ ложкой сливочнаго масла, распустить на огнѣ, безъ колера, стаканомъ бульона № 86, проварить съ солью, перцемъ, мускатнымъ цвѣтомъ, снять съ огня, положить большой кусокъ сливочнаго масла, сокъ изъ лимона, хорошо размѣшать. Должна получиться отлично соединенная, бархатистая, очень гладкая, вкусная масса.

№ 416. Соусъ изъ масла по-венеціански. Sauce au beurre à la vénitienne. Соусъ изъ масла № 415 отпустить, съ присоединеніемъ къ нему ложки рубленаго, обланжиреннаго эстрагона.

№ 417. Соусъ изъ масла съ кервелемъ. Sauce au beurre à la pluche de cerfeuil. Соусъ изъ масла № 415 отпустить, съ присоединеніемъ къ нему ложки рубленаго и обланжиреннаго кервеля.

№ 418. Соусъ изъ масла равиготъ. Sauce au beurre à la ravigote. Соусъ изъ масла № 415 отпустить съ ложкой вмѣстѣ изрубленныхъ и обланжиренныхъ кервеля и эстрагона.

№ 419. Соусъ изъ масла равиготъ, зеленый. Sauce au beurre ravigote verte. Соусъ изъ масла № 415 отпустить, съ присоединеніемъ къ нему ложки протертыхъ шпината, кервеля, эстрагона, порея.

№ 420. Соусъ польскій. Sauce polonaise. Закипятить безъ колера полфунта сливочнаго масла, снять пѣну, всыпать три ложки тертаго, сухого бѣлаго хлѣба, соли по вкусу, мѣшать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока хлѣбъ не зарумянится, отпустить.

№ 421. Соусъ польскій, съ яйцами. Sauce polonaise aux oeufs durs. Распустить полфунта масла безъ колера, снять пѣну, положить въ него три мелко изрубленныхъ крутыхъ яйца, легко посолить, отпустить.

№ 422. Соусъ изъ распущеннаго масла. Beurre fondu. Полфунта сливочнаго масла, соль, перецъ, ложку лимоннаго сока, поставить на огонь. Когда масло наполовину распустится, снять его съ огня и, мѣшая, дать распуститься внѣ огня второй половинѣ масла. Этимъ сохраняется букетъ свѣжаго сливочнаго масла.

№ 423. Соусъ изъ масла со вкусомъ орѣховъ. Beurre noisette. Положить въ сотейникъ кусокъ сливочнаго масла, дать закипѣть, снять пѣну, перелить въ другой сотейникъ, дабы удалить осадокъ. Вновь поставить масло на огонь и держать доколѣ

масло не приметъ желто-золотистаго цвѣта. Одновременно съ этимъ оно пріобрѣтаетъ запахъ и вкусъ орѣховъ.

№ 424. Соусъ изъ масла съ чеснокомъ. Sauce au beurre d'ail. Истолочь чеснокъ, протереть чрезъ сито, соединить съ кускомъ сливочнаго масла, посолить по вкусу, размѣшать на огнѣ всмятку.

№ 425. Масло метръ д-отель. Beurre maître d'hôtel ou sauce anglaise. Кусокъ сливочнаго масла растереть съ изрубленною, дважды промытою петрушкой, сокомъ изъ лимона, солью, перцемъ. Подогрѣть это масло, постоянно мѣшая, съ большой осмотрительностью, до полужидкаго состоянія, всмятку, ни подъ какимъ видомъ не подвергая кипѣнію.

Если масло метръ д-отель подается къ рыбѣ, его можно соединить съ небольшимъ кускомъ анчоуснаго масла № 432.

Масло метръ д-отель можетъ быть отпущено холоднымъ; оно приготовляется такъ же, какъ описано выше, но на огонь не ставится.

На филей изъ мяса, антрекотъ, почки, рыбу, изжаренные на рошперѣ, это масло кладется кускомъ.

№ 426. Масло метръ д-отель по-бордоски. Sauce Bordelaise Bonnefoy. Въ масло, приготовленное, какъ указано въ № 425, примѣшать рубленую луковицу-шарлотъ, предварительно обланжиренную.

№ 427. Масло „Монпелье". Beurre de Montpeiller. Истолочь въ ступкѣ четыре желтка, сваренныхъ вкрутую, шесть анчоусовъ, нѣсколько листьевъ кервеля, эстрагона, укропа, шпината, порея, пять штукъ каперсовъ, два или три корнишона, кусочекъ чеснока или лука, соль, обыкновенный перецъ и кайенскій (чуточку), мускатный цвѣтъ (чуточку); протереть эту массу чрезъ сито. Вторично протолочь съ кускомъ сливочнаго масла, подливая по каплямъ ложку или двѣ прованскаго масла, сокъ изъ лимона. Остудить на льду.

Цвѣтъ этого масла долженъ быть зеленый; его можно подкрасить сокомъ изъ шпината № 108.

№ 428. Масло „Монпелье" съ раковымъ масломъ. Beurre de Montpeiller aux écrevisses. Истолочь четыре желтка, десять очищенныхъ анчоусовъ, прибавить кусокъ раковаго масла № 429, соли, чуточку мускатнаго цвѣта, тщательно соединить. Прибавить, постоянно мѣшая, ложки двѣ прованскаго масла, сокъ изъ лимона, нѣсколько капель кармина. Протереть чрезъ сито, уложить въ каменную чашку, остудить, отпустить.

№ 429. Масло изъ раковъ. Beurre d'écrevisses. Истолочь въ тѣсто высушенную скорлупу свареныхъ раковъ, растереть и соединить со сливочнымъ масломъ, налить немного воды, проварить на огнѣ, протереть чрезъ сито въ холодную воду. Масло, падая въ воду, застынетъ. Собрать куски, еще разъ подогрѣть, дабы оно слилось въ одну массу, поставить въ холодное мѣсто.

№ 430. Масло изъ креветокъ. Beurre de crevettes. Такимъ же точно образомъ, какъ описано въ № 429, дѣлается масло изъ креветокъ. Въ масло изъ креветокъ для цвѣта прибавляютъ каплю кармина.

№ 431. Масло изъ омара. Beurre de homard. Изъ желудка свареннаго омара или лангуста вынуть красныя и бѣлыя жирныя части, а равно и икру. Истолочь вмѣстѣ со скорлупой, протереть чрезъ частое сито, прибавить чуточку воды, проварить. Соединить съ кускомъ сливочнаго масла, протолочь, протереть опять чрезъ сито. Соли, перца прибавить по вкусу.

№ 432. Масло изъ анчоусовъ. Beurre d'anchois. Вымочить анчоусы непремѣнно въ соленой водѣ. Вымыть, вытереть, дабы удалить серебристую съ анчоусовъ пленку, снять съ костей, протолочь съ кускомъ сливочнаго масла, протереть чрезъ сито. Если нужно, подать анчоусное масло горячимъ, тогда оно подогрѣвается, но ни подъ какимъ видомъ не кипятится. Это масло горячимъ отпускается всмятку.

№ 433. Масло изъ селедки. Beurre de hareng приготовляется такъ же, какъ и масло № 432, причемъ анчоусы замѣняются селедкой.

№ 434. Масло съ гусиными печенками. Beurre de foies gras. Припустить до готовности на сливочномъ маслѣ гусиную печенку. Остудить, протолочь или растереть съ кускомъ сливочнаго масла и небольшимъ количествомъ куринаго сока № 97, протереть чрезъ сито; соль и перецъ по вкусу. Это масло очень хорошо для сандвичей.

№ 435. Масло для сандвичей. Beurre pour sandviches. Такимъ же образомъ, какъ масло № 434, приготовляется для сандвичей масло изъ куръ, дичи, рыбы, ветчины, солонины и т. д. Всякая живность, входящая въ составъ такого масла, должна быть предварительно изжарена или сварена. Въ масло, при его изготовленіи, прибавить очень небольшой кусокъ мясного сока № 95, куринаго или дичинаго № 97.

№ 436. Масло шампанское. Beurre au vin de champagne (заимствовано изъ книги «Кухня», Москва 1877 г., стр. 348). Снять съ костей филеи изжареннаго рябчика, истолочь, протереть чрезъ сито. Прибавить полфунта сливочнаго масла, одинъ желтокъ, соединить, растереть, протереть чрезъ сито. Взбить въ полустаканѣ шампанскаго одинъ бѣлокъ, чуточку посолить, соединить все вмѣстѣ, еще разъ протереть чрезъ сито. Вынести на холодъ. Когда застынетъ, подавать.

№ 437. Масло съ трюфелями. Beurre aux truffes (заимствовано изъ книги «Кухня», стр. 147). Нужное количество отвареныхъ трюфелей № 460 истолочь, протереть чрезъ сито. Смѣшать съ надлежащимъ количествомъ холоднаго, сливочнаго масла. Протереть чрезъ

рѣшето на тарелку; масло выйдетъ червячками, въ этомъ видѣ застудить, отпустить.

№ 438. Масло съ краснымъ стручковымъ перцемъ. Beurre de piment. Красный стручковый перецъ истолочь со сливочнымъ масломъ, протереть чрезъ сито.

№ 439. Масло съ кайенскимъ перцемъ, съ шафраномъ, съ петрушкой, съ эстрагономъ, съ кервелемъ, пореемъ, укропомъ, лукомъ, шарлотками. На тарелку положить кусокъ сливочнаго масла, посыпать на него маленькую щепотку кайенскаго перца, соединить вмѣстѣ.

Такъ же приготовляется масло съ шафраномъ, петрушкой, эстрагономъ, кервелемъ, пореемъ, укропомъ, лукомъ, шарлотами и т. д.

Всякая зелень рубится на мелкія части и, за исключеніемъ укропа, должна быть обланжирена до соединенія съ масломъ.

№ 440. Масло черное. Beurre noir. Полфунта масла нарѣзать на куски, положить на сковороду. Кипятить масло до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается темно-краснымъ, но не чернымъ. Слѣдить все время за тѣмъ, чтобы масло отнюдь не пригорѣло. Снять съ огня, слегка остудить. Одновременно съ этимъ высадить на огнѣ до половины три ложки уксуса съ солью и перцемъ. Снять съ огня. Въ этотъ уксусъ процѣдить приготовленное масло, перемѣшать, подогрѣть на огнѣ, отпустить.

№ 441. Соусъ „Кумберландъ“. Sauce Coumberland. Мелко нарѣзанную луковицу, двѣ гвоздики, чуточку тмина, базилика, маіорана, мускатнаго цвѣта, залить уксусомъ, выкипятить такъ, чтобъ осталась одна ложка уксуса, настоявшагося на перечисленныхъ пряностяхъ. Процѣдить, соединить уксусъ со стаканомъ желе изъ черной и красной смородины, по полстакана каждаго. Выжать въ желе сокъ изъ одного апельсина, половины лимона, прибавить полъ-ложки имбирнаго порошка, влить стаканъ бульона № 89, рюмку прокипяченой мадеры, вскипятить, во время кипѣнія влить двѣ чайныхъ ложки картофельной муки, разведенной въ стаканѣ холоднаго бульона. Высадить соусъ до надлежащей густоты, процѣдить чрезъ салфетку. Опустить въ него очень мелко нашинкованную цедру съ апельсина и померанца. Отставить съ огня, остудить. Засимъ положить въ соусъ ложку французской или русской горчицы. Размѣшать, вынести на холодъ.

Для остроты соуса, можно прибавить немного кайенскаго перца.

Этотъ соусъ заготовляется задолго до его подачи, ибо только черезъ много дней онъ окончательно отстоится и сдѣлается совершенно прозрачнымъ. Если же его подать въ день его изготовленія, онъ будетъ вкусенъ, но мутенъ.

№ 442. Соусъ шофруа, красный. Sauce chaud-froid brune. Изъ костей и обрѣзковъ той дичи, филеи которой предназначены

на изготовленіе самаго шофруа, съ присоединеніемъ къ нимъ одного или двухъ тетеревовъ или куропатокъ, или рябчиковъ, или куръ, сдѣлать сокъ изъ дичи порядкомъ, указаннымъ въ № 97, остудить его.

Часа за два до изготовленія блюда шофруа, взять нужное количество густого испанскаго соуса № 296, подогрѣть его на пару и соединить съ застуженнымъ сокомъ изъ дичи. Мѣшать этотъ соусъ на льду до тѣхъ поръ, пока онъ не начнетъ застывать. Затѣмъ замаскировать этимъ соусомъ заготовленные филеи изъ дичи.

№ 443. Соусъ шофруа, бѣлый. Sauce chaud-froid blanche приготовляется тѣмъ же способомъ, какъ и № 442, но испанскій соусъ замѣняется соусомъ велуте № 298, а сокъ изъ дичи—сокомъ изъ куръ № 97 или же рыбнымъ ланспикомъ № 101.

Въ соусъ шофруа можно прибавить для вкуса немного мадеры или немного краснаго или бѣлаго вина, предварительно прокипяченаго.

№ 444. Соусъ маіонезъ. Sauce mayonnaise. Въ каменную чашку выпустить два сырыхъ желтка, положить немного соли, перца, влить нѣсколько капель воды и уксуса. Мѣшать сильно или взбивать вѣничкомъ. Когда желтки сольются, влить въ нихъ чайную ложку прованскаго масла и нѣсколько капель уксуса. Продолжать взбивать и подливать понемногу масла и по каплѣ уксуса. Постепенно увеличивать количество вливаемыхъ масла и уксуса, израсходовавъ всего до полуфунта прованскаго масла и столовую ложку или двѣ уксуса.

Если маіонезъ долженъ быть проченъ, т. е. еще не скоро будетъ употребляться, то одновременно съ вливаніемъ въ него масла и уксуса, полезно прибавить въ него постепенно по чайной ложкѣ стаканъ ланспика № 98. Закончить маіонезъ можно сокомъ изъ лимона, который придаетъ ему вкусъ и бѣлый цвѣтъ.

Если бы, по какимъ-либо причинамъ, между прочимъ отъ высокой температуры, соусъ маіонезъ во время его изготовленія или послѣ, свернулся, тогда исправить его можно такъ: взять ложку бѣлаго соуса № 304 или велуте № 299, или нѣмецкаго № 303, или бешамели № 301, соединить соусъ съ сырымъ желткомъ и въ эту смѣсь влить понемногу, постоянно мѣшая или взбивая, весь свернувшійся соусъ. Можно достигнуть тѣхъ же результатовъ, въ смыслѣ исправленія маіонеза, и при помощи одного желтка, безъ примѣси какого-либо изъ поименованныхъ соусовъ, но исправленный послѣднимъ способомъ маіонезъ будетъ менѣе проченъ.

№ 445. Соусъ маіонезъ по второму способу. Положить въ каменную чашку два сырыхъ желтка, стаканъ ланспика № 98 или 101, соусную ложку прованскаго масла, полъ-ложки уксуса, соли, перца. Все это взбить вѣничкомъ, прибавляя по каплямъ сокъ изъ лимона.

№ 446. Соусъ маіонезъ по третьему способу. Соусъ маіонезъ можетъ быть сдѣланъ и безъ желтковъ, однимъ соединеніемъ ланспика, прованскаго масла и уксуса. Пропорція такая: стаканъ ланспика № 98 или 101, двѣ ложки масла, ложка уксуса. Начать взбивать не на льду, закончить же на льду. Дабы получить этотъ соусъ очень бѣлымъ, слѣдуетъ, окончивъ взбиваніе, распустить его въ тепломъ мѣстѣ и взбить вторично.

№ 447. Соусъ провансаль или ремуладъ. Sauce provençale ou remoulade изготовляется во всемъ такъ же, какъ соусъ маіонезъ № 444, но безъ примѣси ланспика. Когда соусъ законченъ, въ него вливаютъ нѣсколько капель лимоннаго сока и воды, вслѣдствіе чего соусъ чрезвычайно бѣлѣетъ. Можно въ соусъ прибавить нѣсколько капель сока изъ натолченнаго и протертаго чеснока или чайную ложку горчицы. И то и другое кладутъ въ сырой желтокъ, передъ началомъ приготовленія соуса.

Въ соусъ провансаль можно прибавить ложку пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 540 или ложку пюре изъ томатовъ № 518, или немного взбитыхъ сливокъ. Въ этотъ же соусъ можно также прибавить небольшое количество протертыхъ анчоусовъ.

№ 448. Соусъ тартаръ. Sauce à la tartare дѣлается во всемъ такъ же, какъ и соусъ провансаль № 447, но передъ отпускомъ этотъ соусъ соединяется съ мелко нарубленными корнишонами или пикулями и петрушкой и заправляется русскою или французскою горчицей.

№ 449. Соусъ равиготъ холодный. Sauce à la ravigote printanière. Изрубить, обланжирить, истолочь, протереть чрезъ сито нужное количество каперсовъ, листьевъ кервеля, эстрагона, укропа, шпината, порея, два или три анчоуса. Заправить этимъ пюре соусъ маіонезъ № 444 или соусъ провансаль № 447, отпустить.

№ 450. Соусъ бордосскій, холодный. Sauce bordelaise froide. Мелко изрубленные оливки и каперсы соединить съ душистыми травами № 467, заправить соусомъ № 444 или 447, отпустить.

№ 451. Соусъ горчичный, холодный. Sauce à la moutarde. Чайную ложку приготовленной горчицы, ложку мелкаго сахара, полъ-ложки соли соединить съ полною столовою ложкой уксуса, тщательно растереть, соединить. Вливать понемногу, постоянно взбивая прованское масло въ количествѣ отъ пяти до восьми ложекъ.

Горчица приготовляется нѣсколькими способами:

А. *Русскій способъ.* Четверть фунта сарептской горчицы въ порошкѣ высыпать въ фаянсовую или каменную чашку, тщательно растереть, подлить четверть стакана кипятка, смѣшать, соединить, образовать густую массу, залить стаканомъ или двумя кипятка и отставить часовъ на десять, дабы вода вытянула изъ горчицы ненужную горечь, слить воду, налить свѣжаго кипятка. На слѣдующій

день вторично слить воду, прибавить въ горчичную массу чуточку кипятка, двѣ ложки мелкаго сахара, полъ чайной ложки соли, ложку прованскаго масла, ложку уксуса, долго и тщательно взбивать и мѣшать. Переложить въ банки, сохранять въ прохладномъ мѣстѣ. Въ горчицу, сохраняющуюся продолжительное время, уксуса прибавлять не слѣдуетъ, ибо отъ него горчица киснетъ; при желанiи придать горчицѣ кислоту, слѣдуетъ прибавлять понемногу уксуса въ ту часть горчицы, которая идетъ въ расходъ.

Б. *Французскiй способъ.* Перебрать и очистить листья кервеля, эстрагона, петрушки, кресона, обланжирить въ кипяткѣ, черезъ минуту вынуть, погрузить въ холодную воду, освѣжить, слить воду, осушить, истолочь, протереть чрезъ сито. Перечисленная зелень, по равнымъ частямъ каждая, должна вѣсить въ сухомъ видѣ полфунта.

Полфунта сѣрой французской горчицы развести водой, тщательно растереть, прибавить ложку эстрагоннаго уксуса, протертую зелень, по вкусу соли. Смѣшать, взбить, уложить въ банки, хранить въ прохладномъ мѣстѣ. По желанiю можно прибавить истолченную головку чеснока. Въ эту же горчицу на полфунта таковой вмѣсто протертой зелени можно положить десятокъ вымытыхъ, вычищенныхъ, истолченныхъ и протертыхъ чрезъ сито анчоусовъ.

В. *Англiйскiй способъ.* Порошокъ англiйской горчицы соединить съ холодною водой, растереть, взбить, уложить въ банку; ни соли, ни уксуса, ни масла въ Англiи въ горчицу не прибавляютъ.

№ 452. Горчичная подливка къ рыбѣ. Sauce moutarde приготовляется такъ же, какъ соусъ № 451, съ присоединенiемъ полустакана рыбнаго незастывшаго ланспика № 101. Количество мелкаго сахара и прованскаго масла уменьшить.

№ 453. Соусъ изъ хрѣна холодный. Sauce au raifort. Натереть хрѣнъ, разбавить водой, уксусомъ, положить по вкусу сахара, соли.

№ 454. Соусъ изъ хрѣна холодный, со сметаной. Натереть хрѣнъ, заправить его хорошею сметаной. Прибавить по вкусу соли, сахару, чуточку уксуса.

№ 455. Соусъ къ салату. *Французскiй способъ.* Соль, перецъ въ равномъ количествѣ, по полъ чайной ложки, развести двумя ложками уксуса, пятью-восемью ложками прованскаго масла, уксусъ можетъ быть замѣненъ сокомъ изъ лимона, слегка подбить вилкою.

№ 456. Соусъ къ салату. *Польскiй способъ.* Одинъ или два желтка, сваренные вкрутую, растереть съ солью и сахаромъ, развести ложкой уксуса, полустаканомъ сметаны.

№ 457. Соусъ къ салату. *Русскiй способъ.* Къ соусу, указанному выше въ № 455, прибавить полъ-ложки горчицы, по вкусу мелкаго сахара.

№ 458. Соусъ къ салатамъ изъ разной рыбы, раковъ, омаровъ, креветокъ, телятины, курицы, картофеля съ селедкой, разныхъ овощей и т. п. Въ салатные соусы, сдѣланные по французскому или русскому способу №№ 455, 456, добавить отъ двухъ до четырехъ ложекъ соуса провансаль № 447. Тщательно размѣшать и этимъ соусомъ заправить одинъ изъ вышеназванныхъ салатовъ.

ОТДѢЛЪ VII.

Гарниры.

№ 459. Гарниры и рагу. *Общiя указанiя.* Къ различнаго рода кушаньямъ, кромѣ соусовъ, описанныхъ въ предыдущемъ отдѣлѣ VI, подаются разнообразные приправы и гарниры, которые во французской кухнѣ называются гарнитюрами или рагу (garnitures, ragouts).

Эти приправы или гарниры приготовляются изъ овощей, напримѣръ: шампиньоновъ, бобовъ, моркови и т. п., или изъ различныхъ пюре, напримѣръ: изъ картофеля, шпината, щавеля, или, наконецъ, изъ разныхъ особыхъ продуктовъ и приготовленій, какъ напримѣръ: изъ сладкаго мяса, пѣтушьихъ почекъ или гребешковъ, кнелей и т. п. Настоящій отдѣлъ посвящается описанію этихъ гарнировъ и рагу. Нѣкоторые изъ этихъ гарнировъ служатъ, какъ указано выше, сопровожденіемъ къ различнымъ кушаньямъ изъ живности или рыбы, или же могутъ составить самостоятельныя блюда и отпускаются въ фарфоровыхъ чашечкахъ, въ крустадикахъ, въ волованахъ, въ паштетахъ, на постаментахъ изъ риса, картофеля и т. п.

Настоящій отдѣлъ подраздѣляется на четыре группы. Первая группа заключаетъ въ себѣ описаніе изготовленія разныхъ овощей и отдѣльныхъ частей рагу, входящихъ въ составъ гарнировъ. Вторая группа состоитъ изъ описанія пюре изъ овощей и живности. Третья группа имѣетъ предметомъ описаніе изготовленія кнелей и начинокъ для пироговъ и, наконецъ, четвертая группа посвящена описанію сложныхъ гарнировъ, т. е. рагу.

ГРУППА I.

Овощи на гарниръ и составныя части рагу.

№ 460. Трюфели цѣлые. Truffes. Вычистить трюфели, какъ указано въ № 32, положить въ кастрюлю, влить стаканъ прокипяченаго бѣлаго вина и стаканъ консоме № 93, положить кусокъ сливочнаго масла, одну обланжиренную луковицу, съ двумя воткнутыми въ нее гвоздиками, букетъ изъ зелени № 85. Закрыть кастрюлю крышкой, кипятить четверть часа на легкомъ огнѣ, снять съ огня, остудить трюфели въ томъ же наварѣ. Наваръ изъ трюфелей процѣдить и употреблять, какъ сокъ изъ трюфелей № 106.

№ 461. Трюфели, обточенные въ шарики или на подобіе оливокъ. Truffes en olives et en boules. Трюфели очищенные, какъ указано въ № 32, прокипятить указаннымъ въ № 460 способомъ, въ закрытой кастрюлѣ, въ консоме № 93 и небольшомъ количествѣ прокипяченаго бѣлаго вина, въ теченіе пятнадцати минутъ. Остудить въ томъ же наварѣ. Остуженные трюфели обточить, придавъ имъ нужную форму; оставшіеся обрѣзки мелко нарубить и сохранить для трюфельныхъ соусовъ.

Наваръ изъ трюфелей процѣдить и употреблять, какъ сокъ изъ трюфелей № 106.

№ 462. Шампиньоны для гарнира. Champignons. Ножикомъ соскоблить кожицу шампиньоновъ, погрузить ихъ въ воду, обмыть. Сейчасъ же вынуть изъ воды, осушить полотенцемъ.

Предварительно вскипятить немного воды съ кускомъ масла, сокомъ изъ лимона, солью. Остудить эту воду.

По мѣрѣ извлеченія шампиньоновъ изъ холодной воды, опускать ихъ въ закисленную воду, дабы они не почернѣли, постоянно потряхивая кастрюлю. Когда всѣ шампиньоны будутъ очищены, поставить кастрюлю на сильный огонь, примѣрно на пять минутъ, дать вскипѣть нѣсколько разъ, постоянно потряхивая кастрюлю.

Свареные шампиньоны переложить въ каменный горшечекъ, прикрыть кружкомъ изъ бумаги. Сокъ изъ подъ шампиньоновъ употребить на соуса, см. № 107. Изъ вымытыхъ обрѣзковъ отъ шампиньоновъ выварить сокъ порядкомъ, указаннымъ въ № 107.

№ 463. Шампиньоны фаршированные. Champignons farcis. Отобрать очищенные, крупные шампиньоны, вырѣзать корешки, бородку изъ середины. Постепенно наполняя середины шампиньоновъ фаршемъ уксель № 469, класть ихъ въ намасленный сотейникъ, и кропить лимоннымъ сокомъ, засимъ обсыпать толчеными сухарями, положить маленькіе кусочки масла, поставить въ горячую печь на десять минутъ, запечь.

№ 464. Шампиньоны жареные. Champignons sautés au beurre ou à la crême. Шампиньоны, очищенные и обланжиренные, какъ указано въ № 462, жарятся до готовности на сливочномъ маслѣ. Если шампиньоны отпускаются въ сливкахъ или въ сметанѣ, въ такомъ случаѣ масло со сковородки сливается, наливаются сливки или сметана и кипятятся вмѣстѣ съ шампиньонами, наблюдая, однако, чтобы ни сливки, ни сметана не перекипѣли.

№ 465. Грибы бѣлые, красные, боровики, подосиновики, березовики, опенки, рыжики, грузди и т. д. Погрузить грибы въ соленый кипятокъ съ уксусомъ, дать прокипѣть, обмыть, очистить. Кожа снимается только съ корешковъ, шляпки же лишь обмываются. Въ большинствѣ случаевъ къ столу подаются только шляпки. Нарѣзать грибы кусками, обвалять въ мукѣ, положить въ сотейникъ на сливочное масло или прованское, посолить, прибавить букетъ изъ зелени № 85 и запассерованный лукъ, покрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ отъ пятнадцати до тридцати минутъ, въ зависимости отъ сорта грибовъ и ихъ твердости. Удалить букетъ изъ зелени, лукъ.

Припущенные, такимъ образомъ, грибы подаются жареными на маслѣ, въ сливкахъ или въ сметанѣ. Сливки и сметана не должны быть передержаны на огнѣ, ибо онѣ могутъ отскочить, т. е. масло въ нихъ можетъ отдѣлиться отъ сыворотки.

№ 466. Грибы бѣлые, жареные на рошперѣ. Отобрать крупные, бѣлые грибы, удалить корешки, обмыть шляпки, уложить на рошперъ, слегка изжарить, посыпать солью и перцемъ; въ шляпку каждаго гриба положить кусочекъ сливочнаго масла метръ-д'отель № 425, дать ему на рошперѣ распуститься, отпустить.

№ 467. Душистыя травы. Fines herbes. Очистить, обланжирить, мелко изрубить луковицу-шарлотъ, проварить въ небольшомъ количествѣ бульона № 86, слить бульонъ, присоединить мелко изрубленные листья петрушки, кервеля, эстрагона, укропа.

№ 468. Шампиньоны рубленые, съ душистыми травами. Champignons aux fines herbes. Очищенные шампиньоны или обрѣзки отъ нихъ мелко изрубить, прибавить изрубленную, тщательно обланжиренную луковивицу-шарлотъ, кусокъ масла, ложку бульона, прокипятить не болѣе двухъ разъ, слить масло и бульонъ, прибавить обланжиренные и изрубленные петрушку, кервель и укропъ; соль, перецъ. Переложить въ каменную чашку.

№ 469. Шампиньоны-уксель. Champignons d'Huxelles. Изрубить полфунта очищенныхъ шампиньоновъ и по десяти золотниковъ петрушки и тщательно обланжиреннаго лука-шарлотъ. Положить кусокъ масла, соли, перца, чуточку бульона № 86, прокипятить въ теченіе пяти минутъ, присоединить двѣ-три ложки густо-

высаженнаго испанскаго соуса № 297, разъ прокипятить. Держать въ каменной чашкѣ.

№ 470. Сморчки. Morilles. Тщательно очистить и нѣсколько разъ промыть сморчки, погрузить въ соленую воду съ уксусомъ, прокипятить два раза, переложить въ холодную воду. Когда остынуть, положить въ намасленный сотейникъ, прибавить букетъ изъ зелени № 85, обланжиренную луковицу, тушить подъ крышкой не болѣе десяти минутъ на легкомъ огнѣ.

№ 471. Сморчки фаршированные. Morilles farcies. Сморчки, вымытые и обланжиренные, какъ указано въ № 470, разрѣзать пополамъ, наложить на середину фаршъ уксель № 469, обсыпать сухарями, окропить масломъ, поставить въ духовую печь на десять минутъ.

№ 472. Грибы сухіе. Сухіе грибы должны быть тщательно вымыты, сварены въ соленой водѣ или въ бульонѣ съ лукомъ, а затѣмъ могутъ тушиться или жариться. Отпускаются нашинкованными ломтиками или цѣлыми. Въ послѣднемъ случаѣ грибы обваливаются въ сухаряхъ и жарятся на сливочномъ или прованскомъ маслѣ, см. № 465.

№ 473. Оливки фаршированныя. Olives farcies. Отобрать крупныя оливки, выемкой удалить косточки, въ теченіе трехъ минутъ обланжирить оливки въ кипяткѣ, вынуть, осушить, середину заполнить начинкой изъ курицы № 565, или изъ рубленыхъ шампиньоновъ № 468, или одною изъ названныхъ начинокъ, съ прибавленіемъ протертыхъ анчоусовъ.

№ 474. Низы артишоковъ для гарнира. Fonds d'artichauds. Срѣзать у артишока корень и у самаго корня тонкій наружный пластъ дна артишока, удалить всѣ листья до мяса. Вырѣзанные такимъ образомъ низы артишоковъ погрузить въ соленый и окисленный лимоннымъ сокомъ кипятокъ, держать до тѣхъ поръ, пока сердцевина артишока съ волосиками сдѣлается мягкою, чайною ложкой удалить эту сердцевину. Ножомъ обровнять каждый низъ, придавъ имъ красивую, круглую форму. Погрузить низы въ бѣлый наваръ для зелени № 117 или въ закисленную лимономъ воду, сварить до готовности, но не переварить, отставить, держать въ этомъ наварѣ, накрывъ кастрюлю бѣлой бумагой.

№ 475. Морковь для гарнира. Carottes. Взять нужное количество моркови, примѣрно тридцать штукъ или тридцать кусковъ, по возможности одинаковой величины. Обточить или обрѣзать морковь однообразно, обмыть, осушить, положить въ кастрюлю, прибавить стаканъ бульона № 86, одинъ золотникъ сахара, столько же соли. Покрыть кастрюлю, варить молодую морковь не болѣе пятнадцати минутъ, а старую—на легкомъ огнѣ, не болѣе получаса.

Выкипаніемъ всего бульона, въ которомъ варится морковь, и присоединеніемъ къ нему небольшого количества сахара достигается гласированіе моркови.

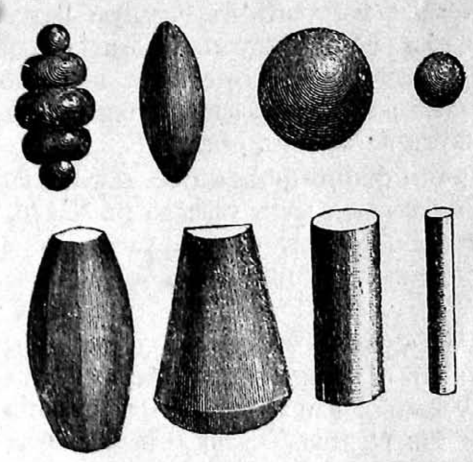


Рис. № 46, А.

Обточить или вырѣзать морковь можно разнообразно (рис. № 46, А) нижеизображенными ножами и выемками для кореньевъ.

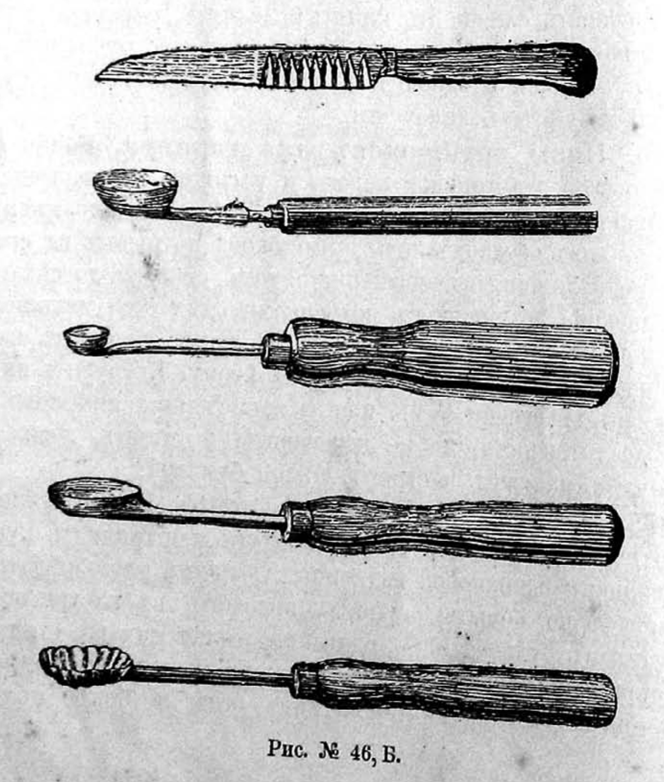


Рис. № 46, Б.

№ 476. Рѣпа для гарнира. Navets. Нарѣзать нужное число кусковъ рѣпы, обрѣзать или обточить ихъ однообразно, см. рис. № 46, А, вымыть, погрузить въ кипятокъ на пять минутъ, переложить въ кастрюлю. Прибавить стаканъ бульона, немножко сахара, еще меньше соли. Варить на легкомъ огнѣ до готовности; держать въ той же кастрюлѣ до отпуска.

Для приданія гарниру изъ рѣпы красноватаго цвѣта, нужно рѣпу, послѣ того, какъ она обланжирена, припустить на сливочномъ маслѣ на легкомъ огнѣ въ теченіе десяти минутъ, а засимъ уже тушить въ бульонѣ до готовности, т. е. пока рѣпа вполнѣ сварится, а бульонъ превратится въ сокъ.

№ 477. Лукъ для гарнира бѣлый. Oignon. Обрѣзать хвостъ и головку у маленькихъ луковичекъ, обланжирить ихъ въ кипяткѣ въ теченіе десяти минутъ, вынуть, остудить, удалить первые два ряда листьевъ, положить въ кастрюлю, налить водой, прибавить по одному золотнику сахара и соли. Варить на легкомъ огнѣ до готовности.

№ 478. Лукъ для гарнира красный. Приготовить, обланжирить, сварить лукъ, переложить въ сотейникъ съ небольшимъ количествомъ масла, припустить на огнѣ до колера. Въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано выше въ № 477.

№ 479. Лукъ гласированный. Держать луковички въ кипящей водѣ, въ теченіе двадцати минутъ. Вынуть изъ воды, остудить, снять верхніе два ряда листьевъ, вырѣзать ножичкомъ середину каждой луковицы. На намасленный сотейникъ уложить луковички такъ, чтобы между ними не было пустого пространства. Въ вырѣзанную середину каждой луковицы насыпать крошечную щепоточку мелкаго сахара. Поставить на сильный огонь и, мѣшая, довести луковицы до колера, наблюдая, однако, чтобы масло не пригорѣло. Налить бульономъ № 86 такъ, чтобы лукъ былъ почти покрытъ, высадить бульонъ до густоты, поливая имъ же лукъ, чтобы сей послѣдній не сморщился. Высаживаніемъ бульона и гласируются луковички.

При изготовленіи очень молодого лука наблюдать, чтобы лукъ не перешелъ, ибо, въ противномъ случаѣ, онъ развалится.

№ 480. Картофель вареный. Pommes de terre bouillies. Нужное количество сырого картофеля обчистить, придать ему овальную форму, вымыть, осушить, опустить въ соленую воду, варить пятнадцать минутъ, слить воду, продержать картофель еще на самомъ легкомъ огнѣ отъ пяти до десяти минутъ.

Вареный картофель вкуснѣе, когда онъ варится въ особой паровой кастрюлѣ.

№ 481. Картофель, жареный на маслѣ. Pommes de terre sautées. Нарѣзать сырой картофель ломтями или придать ему овальную форму или форму шарика. Распустить въ сотейникѣ сливоч-

ное масло, положить въ него картофель, посолить и, потряхивая сотейникъ каждыя двѣ минуты, изжарить его до готовности.

Жарить на маслѣ можно также картофель, предварительно сваренный въ водѣ.

№ 482. Картофель жареный во фритюрѣ. Pommes de terre frittes. Подается преимущественно къ изготовленіямъ на роштерѣ. Нарѣзать картофель ломтями, кубиками, шариками или продолговатыми кусочками и погрузить его въ горячій фритюръ: жарить отъ восьми до десяти минутъ. Когда картофель приметъ золотистый цвѣтъ, вынуть друшлакомъ, положить на бумагу, осушить на бумагѣ жиръ, посолить, отпустить.

№ 483. Крокеты изъ картофеля. Croquettes de pommes de terre. Два фунта картофеля очистить, обмыть, положить въ кастрюлю, залить небольшимъ количествомъ воды, посолить, поставить на огонь, довести почти до готовности, слить воду, поставить кастрюлю въ печь, дабы картофель дошелъ до совершенной готовности. Картофель, малыми частями, но очень горячій, протереть чрезъ сито; полученное пюре положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ масла, два желтка, немного сливокъ, соли по вкусу, смѣшать.

Столъ посыпать слегка мукой. Картофельное пюре раздѣлить на нужное количество кусочковъ, придать имъ форму шариковъ, грушъ или сосисекъ, смочить бѣлкомъ, разбитымъ съ водой, обвалять въ сухаряхъ. За четверть часа до отпуска, изжарить во фритюрѣ; осушить на бумагѣ, отпустить.

№ 484. Крокеты изъ картофеля Дюшесъ. Pommes de terre duchesse приготовляются такимъ же способомъ, какъ и крокеты № 483, причемъ изъ картофельнаго пюре раздѣлываются пластинки въ одинъ вершокъ длины, полвершка ширины и треть вершка вышины. Запанированныя пластинки изъ картофеля можно жарить во фритюрѣ и въ сливочномъ маслѣ.

№ 485. Фасоль бѣлая на гарниръ. Haricots blancs. Три стакана бѣлой фасоли промыть въ теплой водѣ, положить въ кастрюлю, прибавить четыре стакана воды, одну луковицу, одну морковь, полсельдерея, немного соли, вскипятить, отставить на легкій огонь, варить до готовности. Дабы ускорить варку фасоли и способствовать размягченію ея, нужно, черезъ каждые полчаса, вливать по четверти стакана холодной воды, въ общемъ не больше стакана. Каждый разъ, послѣ присоединенія холодной воды, нужно немного усилить кипѣніе воды. Когда бѣлая фасоль сварится до мягкости, слить воду, переложить ее въ сотейникъ, прибавить немного бульона, сливокъ, масла, ложку рубленой петрушки, соли, перца, по вкусу. Потряхивать сотейникъ и, когда масло распустится, отпустить.

№ 486. Чечевица на гарниръ. Lentilles. Чечевица приготовляется такимъ же точно способомъ, какъ и бѣлая фасоль № 485.

№ 487. Капуста цвѣтная на гарниръ. Choux-fleurs. Выбрать очень бѣлый и твердый, средней величины, кочанъ цвѣтной капусты, отрѣзать корешокъ, удалить твердую кожу со стебля. Капусту погрузить въ холодную воду съ уксусомъ, дабы удалить изъ нея червей и другихъ насѣкомыхъ. Вскипятить нужное количество воды, погрузить капусту на пять минутъ въ кипящую воду, вынуть, освѣжить погруженіемъ въ холодную воду, осушить. Затѣмъ положить капусту въ кипящую соленую воду и варить до готовности, наблюдая, однако, чтобъ она ни подъ какимъ видомъ не перешла, ибо въ этомъ случаѣ она и развалится и потеряетъ вкусъ. Слѣдуетъ имѣть въ виду, что капуста продолжаетъ доходить и послѣ снятія кастрюли съ огня.

№ 488. Капуста цвѣтная, маленькими букетиками. Choux-fleurs aux bouquets. Раздѣлить цвѣтную капусту на маленькіе кусочки, букетики, обланжирить, поставить варить въ соленой водѣ на очень легкій огонь. Слѣдить, чтобы капуста не переварилась.

№ 489. Капуста свѣжая на гарниръ. Choux pour garniture. Кочанъ свѣжей капусты разрѣзать на четыре части, вырѣзать сердцевину, обланжирить въ кипяткѣ, вынуть, погрузить въ холодную воду на полчаса, осушить, положить въ сотейникъ, прибавить кусокъ мучного масла № 293, обланжиреннаго и припущеннаго въ маслѣ лука, посолить, залить бульономъ № 86, тушить подъ крышкой на легкомъ огнѣ около часа. Отпуская капусту на гарниръ, нарѣзать ее соотвѣтствующими кусками и, если нужно, загласировать ее на сотейникѣ небольшимъ количествомъ мясного сока № 95, т. е. подлить распущеннаго говяжьяго сока и высадить его съ капустой до совершенной густоты.

Та же капуста, передъ погруженіемъ ея въ кипятокъ, можетъ быть мелко нашинкована. Въ капусту, во время ея приготовленія, по вкусу, можно прибавить немного мелкаго сахара и уксуса.

№ 490. Капуста кислая на гарниръ. Chou-croute. Два фунта кислой капусты обланжирить въ кипяткѣ въ теченіе пятнадцати минутъ, остудить, отжать, положить въ сотейникъ, налить бульономъ № 86, положить кусокъ мучного масла № 293, немного запассерованнаго лука. Тушить подъ крышкой, на легкомъ огнѣ, до готовности.

№ 491. Капуста брюссельская на гарниръ. Choux de Bruxelles. Отобрать свѣжую, зеленую по цвѣту, капусту, обрѣзать корешки, удалить желтые листочки, погрузить въ соленый кипятокъ, варить пятнадцать минутъ, вынуть, осушить на полотенцѣ. Передъ отпускомъ положить капусту въ сотейникъ съ кускомъ масла и въ теченіе трехъ-четырехъ минутъ, потряхивая сотейникъ и наблюдая, чтобы капуста не заколеровалась, припустить ее, посолить, отпустить.

№ 492. Фасоль зеленая на гарниръ. Haricots verts. Очистить зеленую фасоль отъ стебельковъ, нарѣзать тонкими ломти-

ками, погрузить въ соленый крутой кипятокъ. Класть понемногу, ибо въ противномъ случаѣ температура воды понизится, и фасоль потеряетъ цвѣтъ. Сварить до готовности въ открытой кастрюлѣ, вынуть, осушить полотенцемъ, положить въ сотейникъ съ кускомъ сливочнаго масла, припустить. Очень молодую зеленую фасоль, самую вкусную, рѣзать не слѣдуетъ, а варить ее цѣлою. Досолить, отпустить.

№ 493. Спаржа зеленая на гарниръ. Pointes d'asperges. Нарѣзать маленькими кусочками зеленую спаржу, отварить въ соленомъ кипяткѣ и, вынувъ изъ воды, немедленно припустить на сливочномъ маслѣ въ сотейникѣ, чтобы спаржа не пожелтѣла. Прибавить немного соли, мускатнаго цвѣта, мелкаго сахара. Тщательно наблюдать, чтобы спаржа не перешла.

№ 494. Горошекъ для гарнира. Pois. Самый молодой, вылущенный горошекъ отварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ до готовности, припустить въ сливочномъ маслѣ, какъ указано въ № 493.

№ 495. Томаты фаршированные. Tomates farcies. Выбрать томаты одинаковой величины, обрѣзать всю зеленую часть у стебля, обланжирить въ кипяткѣ, снять пленку, удалить зернышки. Фаршировать томаты можно шампиньонами уксель № 469, начинкой изъ телятины № 564, начинкой изъ куръ № 565.

Въ сотейникъ положить кусокъ масла или налить прованскаго масла. Уложить томаты, посыпать ихъ сухарями, окропить масломъ, поставить въ горячую печь на семь-десять минутъ.

№ 496. Кардоны. Cardons. Вынуть изъ воды предварительно очищенные кардоны, переложить въ свѣжую, соленую воду, поставить на огонь, закипятить, прибавить немного мякиша бѣлаго хлѣба, обладающаго свойствомъ извлекать изъ кардоновъ присущую имъ горечь, кипятить отъ десяти до пятнадцати минутъ, вынуть изъ горячей воды, погрузить въ холодную. Черезъ нѣсколько минутъ полотенцемъ снять находящуюся на кардонахъ пленку, вновь погрузить въ холодную воду. Нарѣзать кардоны кусками одинаковой длины, уложить въ сотейникъ, положить букетъ изъ зелени № 85, нарѣзанную луковицу, двѣ гвоздики, соль, душистый перецъ; накрыть тонкими кусками сала, залить бульономъ № 86, варить на легкомъ огнѣ до готовности. Передъ отпускомъ удалить сало, лукъ, пряности.

№ 497. Огурцы на гарниръ. Concombres pour garniture. Огурцы очистить, удалить зернышки, нарѣзать ломтиками, обланжирить, погрузивъ въ кипящую воду на одну минуту, положить въ сотейникъ, посолить, налить бульономъ № 86, варить на легкомъ огнѣ очень короткое время. Отъ продолжительнаго держанія на огнѣ огурцы твердѣютъ. Какъ свѣжіе, такъ и соленые огурцы приготовляются одинаково.

№ 498. Салатъ-цикорій на гарниръ. Chicorée. Выбрать десять головокъ желтаго и свѣжаго цикорія, удалить всѣ твердые

листья, ощипать зеленые кончики листьевъ, отрѣзать стебли до самыхъ листьевъ, удалить червячковъ, погрузить въ кипятокъ на двадцать минутъ, окатить холодною водой, отжать, изрубить. Положить въ кастрюлю восемь золотниковъ масла, четыре золотника муки, проварить двѣ минуты, положить туда же цикорій. Мѣшая ложкой, проварить въ теченіе пяти минутъ. Налить полстакана бульона № 86, и, постоянно мѣшая, варить полчаса, снять съ огня, заправить кускомъ сливочнаго масла или масломъ и соусомъ бешамель № 301.

№ 499. Салатъ-латукъ на гарниръ. Laitues pour garniture. Нужное количество головокъ салата-латукъ обланжирить въ кипяткѣ, окатить холодною водой, отжать, разрѣзать вдоль, удалить стебли, посолить; нитками связать два куска въ одинъ. Намаслить сотейникъ, обложить дно тонкими кусочками сырой телятины, на нее уложить салатъ, залить бульономъ, прибавить букетъ изъ зелени № 85, луковицу, двѣ гвоздики, закипятить, отставить на легкій огонь, прикрыть кастрюлю, тушить часъ. Вынуть салатъ на салфетку, разобрать его на части, придать каждой части однообразную форму, прижать плоскою стороной ножа и, завернувъ съ обѣихъ сторонъ концы салата, образовать продолговатые четыреугольники, уложить въ легко намасленный сотейникъ, прибавить мясного сока № 95. Передъ отпускомъ подогрѣть, высадить сокъ.

№ 500. Шпинатъ. Epinards. Взять два фунта шпината, удалить всѣ корешки, негодные листья, вымыть въ холодной водѣ, отжать, обланжирить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ въ теченіе пяти минутъ, вынуть, погрузить въ холодную воду, быстро остудить, постоянно мѣшая. Вынуть, отжать, осушить, разложить на столѣ, перебрать еще разъ, изрубить мельчайшимъ образомъ или же протереть чрезъ сито. Распустить въ сотейникѣ немного масла, прибавить чуточку мякиша бѣлаго хлѣба, проварить, положить шпинатъ, постоянно мѣшая, варить пять-десять минутъ, подливая понемногу бульона № 86. Передъ отпускомъ заправить кускомъ масла или масломъ и соусомъ бешамель № 301.

Варить шпинатъ можно и на молокѣ, подливая его вмѣсто бульона. Такого рода шпинатъ заканчивается прибавленіемъ къ нему по вкусу мелкаго сахара.

№ 501. Щавель. Oseilles. Вымыть, перебрать щавель, положить въ кастрюлю, налить немного воды, холодной или горячей безразлично, поставить на легкій огонь. Когда всѣ листья превратятся въ мягкую массу, перелить въ друшлакъ, отцѣдить, переложить на сито, протереть, оставивъ непротертыми стебли и волокна.

Въ дальнѣйшемъ щавель приготовляется такъ же, какъ и шпинатъ № 500. Отпуская, соединить съ соусомъ велуте № 299, закончить кускомъ сливочнаго масла.

№ 502. Сельдерей на гарниръ. Céleri. Нужное количество французскаго сельдерея нарѣзать кусками, длиной въ два вершка, удалить вѣтки или зеленыя, или черезчуръ твердыя, оскоблить или очистить, вымыть, погрузить въ кипятокъ на десять и болѣе минутъ, въ зависимости отъ твердости сельдерея. Когда сельдерей проварится, вынуть изъ кипятка, промыть въ холодной водѣ, осушить. Положить въ сотейникъ, прибавить стаканъ бульона № 86, нарѣзанный лукъ, нарѣзанную морковь, немного соли, перца, покрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ до совершенной готовности. Вынуть букетъ, лукъ и морковь.

№ 503. Каштаны на гарниръ. Marrons pour garniture. Снять съ каштановъ скорлупу, погрузить ихъ въ кипятокъ, держать, пока не будетъ отдѣляться шелуха, вынуть, очистить, положить въ намасленный сотейникъ; налить бульономъ № 86, тушить до готовности, наблюдая, чтобы каштаны оставались цѣлыми.

№ 504. Печеныя яблоки на гарниръ. Pommes pour garniture. Нужное количество крупныхъ кислыхъ яблокъ вымыть, обтереть насухо, выемкой вынуть всю сердцевину, уложить на каменное блюдо, подлить немного воды, испечь до готовности, обсыпать мелкимъ сахаромъ, вновь поставить въ печь, чтобы сахаръ распустился.

№ 505. Петрушка жареная. Persil frit. Отобрать нужное количество петрушки, обрѣзать такъ, чтобы листья были не менѣе полутора вершковъ длины, вымыть въ холодной водѣ, осушить полотенцемъ досуха, положить петрушку на проволочную шумовку, погрузить шумовку въ горячій фритюръ такъ, чтобы петрушка была имъ покрыта; продержать во фритюрѣ менѣе минуты, мѣшать петрушку, чтобъ она вся прожарилась. Вынуть, осушить, отпустить.

Другой способъ. Обмакнуть листья петрушки въ распущенное масло, поставить на сковородѣ въ духовую печь, дать обсохнуть, отпустить.

№ 506. Печенка куриная и гусиная на гарниръ. Foies de volailles. Куриную печенку вымыть въ водѣ, снять пленку, обровнять, обланжирить въ соленомъ кипяткѣ, остудить, вымочить въ молокѣ или въ бѣломъ наварѣ № 116. Вынуть, вытереть, припустить на легкомъ огнѣ на сливочномъ маслѣ съ небольшимъ количествомъ лука, досолить.

№ 507. Гребешки пѣтушьи на гарниръ. Crêtes pour garniture. Ножикомъ подровнять и обрѣзать гребешки, завернуть ихъ въ полотенце, погрузить въ кипящую воду. Слѣдить съ большимъ вниманіемъ и, какъ только наружная кожа начнетъ отставать, немедленно вынуть изъ воды, положить въ салфетку съ крупной солью; полотенцемъ же перетереть гребешки, дабы способствовать отдѣленію кожи, которою они покрыты.

Послѣ очистки, опустить гребешки въ холодную воду или въ бѣлый наваръ № 116, вымочить ихъ въ теченіе пяти-шести часовъ,

извлечь изъ нихъ кровяные сгустки. Затѣмъ, нѣсколько разъ промыть въ холодной водѣ, положить въ бульонъ № 86 съ сокомъ изъ лимона, отварить до готовности, вынуть, положить въ каменную чашку, прикрыть бумагой.

№ 508. Почки пѣтушьи на гарниръ. Rognons de coq pour garniture. Пѣтушьи почки тщательно вымыть и опустить въ кастрюлю съ соленою водой, кускомъ масла, лимоннымъ сокомъ. Не давая кипѣть, мѣшать лопаточкой, вынуть изъ воды, когда почки окрѣпнутъ. Отварить въ бульонѣ № 86 съ сокомъ изъ лимона.

№ 509. Печенки изъ налимовъ и молоки изъ карповъ на гарниръ. Foies de lottes et laitances de carpes. Вынуть печенки и молоки изъ рыбы, вымыть въ холодной водѣ, перемѣнить воду, оставить ихъ въ водѣ на полчаса, затѣмъ погрузить въ соленую воду, закисленную лимоннымъ сокомъ, поставить на легкій огонь и, когда вода начнетъ закипать, а печенки и молоки дойдутъ до готовности, вынуть ихъ изъ воды, положить на блюдо, покрыть бумагой, поставить въ прохладное мѣсто.

№ 510. Раковыя шейки на гарниръ. Ecrevisses pour garniture. Вымыть раки, положить въ кастрюлю, залить небольшимъ количествомъ крутого кипятка, посолить, положить букетъ изъ зелени № 85, нарѣзанный лукъ. Сварить, встряхивая кастрюлю, чтобы раки проварились одинаково, вынуть изъ кастрюли, поставить въ прохладное мѣсто. Когда раки остынутъ, отдѣлить шейки, очистить ихъ, удалить черноту, обровнять, залить наваромъ, въ которомъ варились раки, поставить на холодъ. Остальная часть раковъ употребляется на пюре № 541 или на раковое масло № 429.

№ 511. Раковыя спинки фаршированныя. Раковыя спинки фаршируются слѣдующимъ образомъ: отваренный рисъ или манная крупа, или мякишъ бѣлаго хлѣба соединяются съ протертыми внутренностями раковъ, укропомъ, желткомъ; этимъ фаршемъ заполняются вычищенныя и вымытыя раковыя спинки.

Тѣ же раковыя спинки могутъ быть заполнены начинкой изъ курицы № 565 или рыбы № 567.

Въ томъ и другомъ случаѣ нафаршированныя спинки уложить въ намасленный сотейникъ, подлить небольшое количество бульона № 265, покрыть крышкой, поставить на легкій огонь, прогрѣть или проварить до готовности.

№ 512. Устрицы на гарниръ. Huîtres pour garniture. Отобрать крупныя устрицы, вымыть, снять съ раковинъ, погрузить на двѣ минуты въ кипящую соленую воду, вынуть, остудить, обчистить, т. е. удалить черныя части.

№ 513. Устрицы въ раковинахъ. Huîtres au naturel. Раковины вымыть, открыть, подрѣзать устрицы, оставить ихъ на раковинахъ. Положить раковины въ сотейникъ, окропить устрицы лимо-

номъ, масломъ, посыпать пармезаномъ и перцемъ, поставить въ горячую печь на три-четыре минуты. Подавать горячими на раковинахъ.

Устрицы въ раковинахъ приготовляются также слѣдующимъ образомъ: срѣзать устрицы съ раковинъ, удалить черное мясо, уложить бѣлыя части устрицъ въ сотейникъ, подлить небольшое количество рыбнаго бульона № 265, окропить лимономъ, продержать на огнѣ лишь необходимое время, чтобъ устрицы сильно прогрѣлись, примѣрно двѣ-три минуты; переложить опять устрицы на раковины, окропить лимономъ, ложечкой налить на каждую устрицу изжаренныхъ въ маслѣ сухарей № 420, поставить на минутку въ духовую печь, отпустить.

№ 514. Мули на гарниръ. Moules pour garniture. Выбрать некрупныя мули, ибо онѣ вкуснѣе, ножомъ оскоблить раковины, чтобы на нихъ не осталось песку, промыть въ нѣсколькихъ водахъ, положить въ сотейникъ, налить мули бѣлымъ виномъ, наполовину разбавленнымъ водой. Положить обланжиренные и накрошенные лукъ и петрушку, закрыть крышкой, поставить на огонь и, постоянно потряхивая, варить до тѣхъ поръ, пока раковины начнутъ открываться, что̀ служитъ признакомъ готовности мулей.

Держать мули на огнѣ лишнее время не слѣдуетъ, такъ какъ онѣ теряютъ вкусъ.

Вынуть мули изъ раковинъ, обмыть въ теплой водѣ, выложить на блюдо, покрыть бумагой, поставить въ прохладное мѣсто.

ГРУППА II.

Пюре изъ живности и овощей для гарнира.

№ 515. Пюре для гарнира. Общее правило. Почти во всѣхъ случаяхъ изготовленія пюре изъ овощей присоединяемые къ нимъ мука или соусы бешамель № 301, велуете № 299 и т. д. могутъ быть замѣнены мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ бульонѣ или въ сливкахъ, или въ молокѣ.

№ 516. Пюре изъ домашней птицы и дичи на гарниръ. Purée de volaille et de gibier. Изжарить на вертелѣ или въ духовой печи, или же отварить птицу или дичь, остудить, снять съ костей всѣ мягкія части. Изъ костей, наливъ ихъ бульономъ № 86, выварить подобіе сока № 97. Мягкія части разрубить на маленькіе куски, истолочь въ ступкѣ, подливая понемногу вышеуказаннаго сока изъ костей, протереть чрезъ частое сито, посолить, прибавить къ пюре кусокъ масла, немного густыхъ сливокъ или сокъ изъ шампиньоновъ, трюфелей, грибовъ или, наконецъ, небольшое, но соотвѣтственное количество вскипяченыхъ хереса, мадеры, портвейна или малаги. Послѣ соединенія вновь протереть.

Присоединенiе къ пюре какъ сливокъ, такъ и разныхъ соковъ, а равно и вина, находится въ зависимости отъ того, для какого блюда данное пюре предназначается.

Для суповъ, если въ описанiи ихъ изготовленiя нѣтъ особыхъ указанiй, въ пюре слѣдуетъ добавлять однѣ лишь сливки.

№ 517. Пюре изъ трюфелей. Purée de truffes. Фунтъ обмытыхъ, очищенныхъ, свареныхъ трюфелей № 460 истолочь въ ступкѣ съ четвертью фунта сливочнаго масла, протереть чрезъ сито.

Стаканъ испанскаго соуса № 296 съ третью стакана сока изъ трюфелей № 106 высадить до густоты, соединить съ протертыми трюфелями. Передъ употребленiемъ этого пюре дать ему дойти до кипѣнiя, положить кусокъ сливочнаго масла, такой же кусокъ куринаго сока № 97, размѣшать, отпустить.

№ 518. Пюре изъ томатовъ. Purée de tomates. Одинъ фунтъ свѣжихъ томатовъ, отдѣливъ отъ нихъ всѣ зеленыя части и зернышки, разрѣзать на ломти, положить въ кастрюлю, съ букетомъ изъ зелени № 85, обланжиренною луковицей, разрѣзанною на части; посолить, прибавить перца. Мѣшая ложкой, проварить помидоры до готовности, удалить букетъ изъ зелени и луковицу, томаты протереть чрезъ частое сито или чрезъ салфетку, соединить это пюре съ кускомъ бѣлаго ру № 289 или съ мучнымъ масломъ № 293, прибавить кусокъ куринаго сока № 97, высадить до надлежащей густоты, протереть чрезъ сито, остудить.

№ 519. Пюре изъ шампиньоновъ. Purée de champignons. *Обыкновенный способъ.* Фунтъ шампиньоновъ очистить, нарѣзать кусками, положить въ сотейникъ, налить четыре столовыя ложки воды, двѣ ложки лимоннаго сока, кипятить пять минутъ, остудить, вынуть, осушить шампиньоны полотенцемъ.

Шампиньоны истолочь съ пятью золотниками масла, протереть чрезъ частое сито. Стаканъ соуса бешамель № 301 проварить, высадить до густоты съ сокомъ шампиньоновъ, въ которомъ они варились; процѣдить, соединить этотъ соусъ съ протертыми шампиньонами. Передъ отпускомъ прокипятить одинъ разъ, положить кусокъ сливочнаго масла.

№ 520. Пюре изъ шампиньоновъ, по Карему. Фунтъ очищенныхъ шампиньоновъ нарѣзать ломтиками, погрузить въ небольшое количество воды съ сокомъ изъ лимона, прибавить кусокъ масла, стаканъ бульона № 86, тушить подъ крышкой на легкомъ огнѣ въ теченiе двадцати минутъ, давъ испариться почти всей жидкости. Протереть шампиньоны чрезъ сито, присоединить къ пюре кусокъ мякиша бѣлаго хлѣба намоченнаго въ сливкахъ, стаканъ густого соуса бешамель № 301, кусокъ масла, кусокъ куринаго сока № 97, продержать на легкомъ огнѣ пять минутъ, вновь протереть чрезъ частое сито. Отпустить или держать до отпуска на пару.

№ 521. Пюре изъ шампиньоновъ по способу Лагипьера. Очищенные и нарѣзанные шампиньоны положить въ сотейникъ, прибавить стаканъ бульона № 86, кусочекъ ветчины безъ жира, одинъ томатъ, удаливъ изъ него сокъ и зернышки, одну столовую ложку рисовой муки, разведенной холоднымъ бульономъ, а за неимѣніемъ таковой — ложку французской муки, чуточку мускатнаго цвѣта. Тушить все это въ теченіе двадцати минутъ на легкомъ огнѣ, затѣмъ прибавить полстакана испанскаго соуса № 297, прокипятить нѣсколько разъ, высадить до надлежащей густоты, протереть чрезъ частое сито и передъ отпускомъ посолить, положить кусокъ масла, по вкусу сока изъ лимона.

№ 522. Пюре изъ сморчковъ и грибовъ. Purée de morilles et cepes приготовляется способами, указанными въ №№ 519, 520 и 521.

№ 523. Пюре изъ лука, бѣлый. Субизъ. Purée d'oignons blanche. Soubise. Шесть большихъ луковицъ очистить, разрѣзать на куски, обланжирить въ кипяткѣ, снять съ огня, продержать въ водѣ три минуты, осушить, нарѣзать ломтями, положить въ кастрюлю, залить бульономъ № 86, тушить на легкомъ огнѣ до совершенной готовности, наблюдая, чтобы лукъ ни подъ какимъ видомъ не принялъ колера. Присоединить столько же, сколько лука, густого соуса бешамель № 301; высадить до надлежащей густоты, протереть чрезъ частое сито, закончить кускомъ масла, кускомъ куринаго сока № 97.

Соусъ бешамелъ № 301 можетъ быть замѣненъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ сливкахъ.

№ 524. Пюре изъ лука, красный. Purée d'oignons rouge. Bretonne. Лукъ обланжирить и приготовить, какъ указано въ № 523. Положить лукъ въ сотейникъ, прибавить кусокъ масла, немного сахара, припустить до колера, налить бульономъ № 86, тушить до готовности, прибавить стаканъ испанскаго соуса № 297, закончить вышеуказаннымъ способомъ.

Испанскій соусъ № 297 можетъ быть замѣненъ такъ же, какъ и въ № 523, мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ бульонѣ.

№ 525. Пюре изъ лука Роберъ. Purée d'oignons à la Robert приготовляется такъ же, какъ и пюре № 524. Передъ послѣднимъ процѣживаніемъ и отпускомъ положить нужное количество горчицы. Ставить пюре на огонь и кипятить его съ горчицей ни подъ какимъ видомъ не слѣдуетъ. Пюре «Роберъ» въ супъ не идетъ.

№ 526. Пюре изъ спаржи, преимущественно зеленой. Purée d'asperges. Обрѣзать всѣ мягкія части спаржи, вымыть, обланжирить въ кипяткѣ, осушить полотенцемъ, положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ масла, бульона, кусокъ мякиша бѣлаго хлѣба, чуточку мускатнаго цвѣта, мелкаго сахара, тушить на легкомъ огнѣ въ теченіе десяти минутъ, присоединить стаканъ соуса бешамель № 301, высаженнаго до надлежащей густоты, протереть чрезъ ча-

стое сито. Закончить пюре кускомъ масла, кускомъ куринаго сока № 97 солью и, для приданія зеленаго цвѣта, небольшимъ количествомъ сока изъ шпината № 108.

№ 527. Пюре изъ свѣжаго горошка. Purée de pois nouveaux. Фунтъ очищеннаго свѣжаго горошка обланжирить въ кипящей соленой водѣ до готовности, положивъ въ эту воду кусочекъ мякиша бѣлаго хлѣба и луковицу. Горошекъ вынуть, истолочь, переложить въ сотейникъ, присоединить ложку велуте № 299 или бѣлаго ру № 289, немного куринаго сока № 97, кусокъ масла, мелкаго сахара, мускатнаго цвѣта. Какъ только пюре начнетъ закипать, отставить, протереть чрезъ частое сито, отпустить или держать на пару.

Соусъ велуте № 299 или бѣлый ру № 289 могутъ быть замѣнены мякишемъ бѣлаго хлѣба.

№ 528. Пюре изъ артишоковъ. Purée de fonds d'artichauts. Взять нужное количество приготовленныхъ низовъ артишоковъ № 474, положить ихъ въ кастрюлю, налить стаканъ бульона № 86, положить кусочекъ мякиша бѣлаго хлѣба, немного сахара, кусочекъ масла, варить до совершенной мягкости. Высадить совершенно налитый бульонъ, положить стаканъ велуте № 299 или испанскаго соуса № 297, или мякиша бѣлаго хлѣба, проварить; высадить до надлежащей густоты, протереть чрезъ частое сито. Отпуская, посолить, положить кусокъ масла, немного густыхъ сливокъ или кусочекъ куринаго сока № 97.

№ 529. Пюре изъ картофеля. Purée de pommes de terre. Отварить нужное количество очищеннаго картофеля на пару или въ соленой водѣ. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ вода должна только прикрывать картофель. Горячимъ протереть картофель чрезъ частое сито, вмѣстѣ съ очень небольшимъ кускомъ мякиша бѣлаго хлѣба, прибавить по вкусу соли, сливочнаго масла, немного сливокъ или молока, кусочекъ куринаго сока № 97 (послѣдняго можно и не класть), соединить до совершенной гладкости. Если окажется нужнымъ, пюре подогрѣть и вторично протереть чрезъ частое сито.

Соединяя съ картофелемъ масло и сливки, нужно все время взбивать пюре, дабы получить его нѣжнымъ и гладкимъ.

№ 530. Пюре изъ картофеля по-ліонски. Purée de pommes de terre lyonnaise. Въ пюре изъ картофеля № 529 прибавить надлежащее количество испанскаго соуса № 297, смѣшать, протереть.

№ 531. Пюре изъ картофеля по-бретонски. Purée de pommes de terre à la Bretonne. Въ пюре изъ картофеля № 529, прибавить нужное количество бретонскаго соуса № 326.

№ 532. Пюре изъ сельдерея. Purée de céleri. Приготовить сельдерей способомъ, указаннымъ въ № 502, нарѣзать его на маленькіе куски, прибавить такое же количество вареной рѣпы, ста-

канъ соуса бешамель № 301, высадить до надлежащей густоты, протереть чрезъ частое сито, закончить солью, мелкимъ сахаромъ, кускомъ масла, густыми сливками.

№ 533. Пюре изъ бѣлой фасоли. Purée de haricots blancs. Сварить бѣлую фасоль въ соленой водѣ съ кускомъ масла, лукомъ и букетомъ изъ зелени, см. № 485. Когда фасоль сварится до мягкости, удалить букетъ изъ зелени, протереть фасоль вмѣстѣ съ лукомъ, соединить пюре съ нужнымъ количествомъ бешамели № 301, высадить до надлежащей густоты. Протереть чрезъ частое сито, закончить кускомъ масла, сливками.

№ 534. Пюре изъ рѣпы. Purée de navets дѣлается такъ же, какъ и пюре изъ бѣлой фасоли № 533.

№ 535. Пюре изъ чечевицы. Purée de lentilles Conti дѣлается такъ же, какъ пюре изъ бѣлой фасоли № 533, но вмѣсто бешамели № 301 соединяется съ испанскимъ соусомъ № 297.

№ 536. Пюре изъ каштановъ. Purée de marrons. Снять съ каштановъ скорлупу, погрузить ихъ въ кипятокъ, держать пока не будетъ отдѣляться шелуха, вынуть, очистить, положить въ намасленный сотейникъ, налить бульономъ № 86, тушить до мягкости. Слить бульонъ, прибавить нужное количество испанскаго соуса № 297, прокипятить, протереть чрезъ частое сито, закончить кускомъ масла и кускомъ мясного сока № 95.

Испанскій соусъ № 297 можетъ быть замѣненъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ бульонѣ.

№ 537. Пюре изъ моркови. Purée de carottes. Очистить морковь, срѣзать красныя части, положить ихъ въ сотейникъ, прибавить масла, припустить на огнѣ. Какъ только морковь начнетъ колероваться, подлить бульона № 86, положить кусочекъ мякиша бѣлаго хлѣба, немного сахара, тушить на легкомъ огнѣ до готовности. Высадить почти всю жидкость, остальное истолочь, соединить съ соусомъ бешамель № 301, протереть чрезъ частое сито. Закончить солью, кускомъ масла, сливками.

№ 538. Пюре изъ шпината. Purée d'épinards. *Первый способъ.* Обланжирить въ кипяткѣ нужное количество отобранныхъ листьевъ шпината, вынуть изъ горячей воды, погрузить въ холодную, вынуть, осушить; истолочь въ ступкѣ или протереть чрезъ сито. Соединить съ нужнымъ количествомъ испанскаго соуса № 297, прокипятить, протереть вторично. Закончить кускомъ масла и кускомъ мясного сока № 95.

Второй способъ. Вмѣсто испанскаго соуса № 297 соединить пюре съ соусомъ бешамель № 301 или мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ сливкахъ. Закончить сливками, солью, сахаромъ.

№ 539. Пюре изъ щавеля. Purée d'oseilles. Очистить, перебрать, обланжирить нужное количество щавеля, съ прибавленіемъ

небольшого количества кервеля и листьевъ салата-латукъ, положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ мякиша бѣлаго хлѣба, масла, немного свареныхъ шампиньоновъ, перца, мускатнаго цвѣта, сахара, соли, проварить до мягкости, истолочь, протереть чрезъ частое сито; соединить съ испанскимъ соусомъ № 297 или съ бешамелью № 301, или съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ бульонѣ. Высадить, протереть еще разъ. Закончить кускомъ масла или сливками, или кускомъ говяжьяго сока № 95.

№ 540. Пюре изъ свѣжихъ огурцовъ. Purée de concombres. Нужное количество огурцовъ очистить, нарѣзать на куски, положить въ сотейникъ, добавить масла, соли, сахара по вкусу, перца, мякишъ бѣлаго хлѣба, немного бульона № 86. Тушить минутъ двадцать на легкомъ огнѣ, прибавить нужное количество соуса бешамель № 301, высадить до густоты, протереть чрезъ частое сито. Закончить кускомъ масла и кускомъ мясного сока № 95.

Соусъ бешамель можно и не класть.

№ 541. Пюре изъ раковъ. Purée d'écrevisses. Отварить въ соленой водѣ съ букетомъ изъ зелени № 85 и лукомъ нужное количество раковъ; отнять шейки и употребить ихъ особо, см. № 510, удалить глаза и изъ внутренностей раковъ черноту, положить въ ступку и, подливая понемногу бульона, тщательно истолочь, протереть чрезъ сито. Продолжать толочь и протирать, пока на ситѣ останется одна скорлупа. Пюре собрать, положить въ каменную чашку, держать въ прохладномъ мѣстѣ.

№ 542. Пюре изъ риса. Purée de riz. Перебрать, вымыть рисъ, налить бульономъ № 86, посолить, положить кусокъ масла, разварить до мягкости; очень горячимъ протереть чрезъ сито.

№ 543. Пюре изъ перловыхъ крупъ. Purée d'orge perlé. Обмыть перловую крупу, положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ масла, соли, залить свѣже-сваренымъ бульономъ № 86, сварить до мягкости, протереть горячимъ чрезъ сито, прибавить кусокъ сливочнаго масла, тщательно взбить.

ГРУППА III.

Фарши и начинки.

№ 544. Панада для фарша. Припустить и проварить на легкомъ огнѣ, до совершенной мягкости, на маслѣ съ небольшимъ количествомъ бульона № 86, мелко изрубленную луковицу-шарлотъ, прибавить мякишъ бѣлаго хлѣба, намоченный въ молокѣ или бульонѣ и выжатый. Растереть ложкой, прибавить кусокъ масла, соли, перца, протереть чрезъ сито.

Панада приготовляется также изъ одного мякиша бѣлаго хлѣба, вымоченнаго въ бульонѣ, выжатаго и растертаго въ жидкое и мягкое тѣсто.

Наконецъ, третій способъ изготовленія панады для фарша слѣдующій: согрѣть стаканъ воды, положить немного масла, соли и, какъ только вода начнетъ закипать, прибавить двѣ ложки муки, сильно мѣшать, образовать тѣсто, снять съ огня, переложить на тарелку, смять въ лепешку, обмазать масломъ, чтобы панада не засохла, остудить. При употребленіи панады, надо помнить, что таковой болѣе четверти фунта на фунтъ фарша класть не слѣдуетъ.

№ 545. Фаршъ для кнелей изъ вареной или жареной живности, обыкновенный. Удалить изъ мягкихъ частей вареной или жареной живности кожу, кости, жилы; мякоть изрубить. На фунтъ мякоти взять полфунта говяжьяго, почечнаго сала, очищеннаго отъ пленокъ, присоединить къ нему панады № 544, по объему въ одну четверть всего количества фарша, все вмѣстѣ протолочь до полнаго соединенія, присоединить на фунтъ фарша, по одному, два сырыхъ желтка, одно цѣлое яйцо, чуть-чуть жидкихъ сливокъ, соль, перецъ. Тщательно протолочь, взбить, протереть чрезъ сито.

№ 546. Фаршъ для кнелей изъ сырой живности, обыкновенный. Удалить съ мягкихъ частей сырой птицы, дичи, мяса, телятины кожу, жилы, жиръ; мякоть истолочь; особо истолочь, вполовину меньше, очищеннаго говяжьяго почечнаго сала. Присоединить четвертую часть общаго количества фарша, панады № 544. Все соединить вмѣстѣ и еще протолочь. Выпустить въ фаршъ, по одному, два сырыхъ желтка, чуточку жидкихъ сливокъ, одно цѣлое яйцо. Добавить соли, перца, чуточку мускатнаго цвѣта, протолочь, протереть чрезъ сито, взбить.

№ 547. Фаршъ для кнелей изъ сырыхъ куръ, дичи, телятины и рыбы, болѣе нѣжный. Взять одинъ фунтъ сырого мяса или птицы, или дичи, или телятины, или рыбы, тщательно истолочь, протереть чрезъ сито, прибавить четверть стакана жидкихъ сливокъ, по одному, два желтка, все соединить въ одну массу, протолочь, протереть чрезъ сито, положить соль, перецъ, мускатный цвѣтъ. Подливая понемногу небольшое количество густыхъ сливокъ, взбивать лопаточкой на льду приготовленный фаршъ до тѣхъ поръ, пока масса сдѣлается бѣлою, очень гладкою и нѣжною. Сдѣлать пробу, въ остальномъ поступить, какъ указано ниже въ № 560.

№ 548. Фаршъ для кнелей изъ куръ и дичи по Карему. Взять одинъ фунтъ сырыхъ филеевъ съ молодыхъ куръ, удалить пленки, жилы, тщательно истолочь, сложить на тарелку.

Полфунта коровьяго вымени отварить въ бульонѣ № 86 или брезѣ до мягкости, см. № 24; очистить, остудить, истолочь.

Истолочь двадцать четыре золотника панады № 544, протолочь все вмѣстѣ, прибавить соли, перца, мускатнаго цвѣта, по одному, три сырыхъ желтка и двѣ соусныя ложки густой бешамели № 300. Толочь все вмѣстѣ въ теченіе десяти минутъ, протереть чрезъ сито, положить въ каменную посуду, поставить на холодъ.

Кнели изъ рябчиковъ и, вообще, изъ дичи приготовляются такъ же, причемъ куриные филеи замѣняются филеями изъ рябчиковъ или фазановъ, или куропатокъ и т. д. Коровье или телячье вымя можетъ быть замѣнено мягкой частью сырой телятины.

№ 549. Фаршъ изъ куриныхъ филеевъ со сливками для кнелей, очень нѣжный. Очищенные куриные филеи, прибавляя понемногу жидкихъ сливокъ, тщательно истолочь, протереть чрезъ сито, прибавить соли, положить въ кастрюлю, на льду выбивать лопаточкой, прибавляя понемногу густыхъ сливокъ. Закончить присоединеніемъ нужнаго количества взбитыхъ сливокъ, смѣшать вмѣстѣ, держать на льду. Въ эту массу по желанію можно прибавить перца, очень немного куринаго сока № 97, протертаго сыра, прокипяченой мадеры.

№ 550. Фаршъ годиво изъ телятины. Истолочь фунтъ мякоти изъ телятины безъ жира, жилъ и пленокъ, соединить съ полутора фунтами очищеннаго отъ пленокъ, истолченнаго говяжьяго попечнаго жира; посолить, протолочь все вмѣстѣ съ тремя сырыми желтками, присоединяемыми по одному, тремя ложками протертыхъ шампиньоновъ съ душистыми травами № 467, четырьмя ложками протертыхъ трюфелей № 517. Если бы оказалось нужнымъ, прибавить чуточку льда или очень холодной воды. Протереть чрезъ сито, получить совершенно гладкую массу, остудить на льду. По желанію можно прибавить перца, куринаго сока № 97, сыра, мадеры, сливокъ, досолить.

№ 551. Фаршъ, припущенный до готовности, для паштетовъ. *Первый способъ.* Полфунта телячьей мякоти, полфунта вымоченной телячьей печенки № 22 разрѣзать на маленькіе куски, посыпать солью, перцемъ, припустить до готовности на сливочномъ маслѣ, на легкомъ огнѣ, остудить, истолочь. Прибавить полфунта свареннаго до готовности коровьяго вымени № 24, четверть фунта панады № 544, три ложки пюре изъ шампиньоновъ № 519, три ложки пюре изъ трюфелей № 517, соль, перецъ, тщательно все протолочь, протереть чрезъ сито, прибавить, для связи и вкуса, говяжьяго сока № 95 или куринаго № 97, нѣмецкаго соуса № 303 или велуте № 299, протертаго сыра, прокипяченой мадеры.

Второй способъ. Вымоченную телячью печенку № 22 изрѣзать на куски, прибавить мелко накрошенную обланжиренную луковицу, припустить въ сливочномъ маслѣ до готовности, слить масло, остудить печенку и лукъ. Распустить на огнѣ, на фунтъ печенки,

полфунта свѣжаго свиного почечнаго сала, остудить. Истолочь отдѣльно печенку и сало, протереть въ отдѣльности то и другое чрезъ сито, соединить и еще разъ протереть; сложить въ кастрюлю, долго и тщательно выбивать лопаточкой, прибавивъ нужное количество соуса бешамель № 301, прокипяченой мадеры, протертаго сыра, держать на льду.

№ 552. Фаршъ изъ свинины. Истолочь полфунта вымоченной и припущенной телячьей печенки № 22, полфунта припущенной свиной мякоти отъ филея, фунтъ почечнаго свиного сала, полфунта ветчины, прибавить рюмку мадеры, рюмку коньяка, протереть чрезъ сито.

№ 553. Фаршъ для кнелей изъ гусиной печенки. Вымочить въ холодной водѣ и обланжирить гусиныя печенки, истолочь, прибавить вполовину меньшее количество истолченаго мяса сырой курицы, два или три желтка, мелко нарубленныхъ трюфелей. Протолочь все вмѣстѣ, протереть, постоянно мѣшая, прибавить небольшое количество сливокъ.

№ 554. Фаршъ изъ гусиныхъ печенокъ, вареный. Одинъ фунтъ вымоченной въ водѣ гусиной печенки мелко нарѣзать, припустить съ солью на сливочномъ маслѣ, истолочь съ полуфунтомъ говяжьяго почечнаго сала, тремя желтками, присоединяя таковые по одному, прибавить немного прокипяченой мадеры, куринаго сока № 97, соли, перца. Протолочь все вмѣстѣ, протереть чрезъ сито. Этотъ фаршъ употребляется между прочимъ для аспика, см. № 1219, и для подставокъ, рамокъ или бордюровъ изъ гусиной печенки, см. № 1233.

№ 555. Фаршъ изъ телячьей печенки приготовляется такъ же, какъ и фаршъ изъ гусиныхъ печенокъ №№ 553 и 554, съ прибавленіемъ на фунтъ печенки четверти фунта панады № 544.

№ 556. Фаршъ для кнелей изъ рыбы. Для изготовленія кнелей изъ рыбы предпочтительна рыба нежирная.

Куриное мясо замѣняется мясомъ изъ рыбы; въ остальномъ готовится такъ же, какъ №№ 546, 547, 549.

№ 557. Фаршъ для раковыхъ кнелей. Этотъ фаршъ дѣлается изъ куръ №№ 547, 549 или изъ рыбы № 556, но съ присоединеніемъ раковаго масла № 429 и пюре изъ раковъ № 541. Фаршъ можно окрасить каплей жидкаго кармина.

№ 558. Фаршъ для кнелей зеленаго цвѣта. Въ приготовленный фаршъ изъ куръ №№ 547 и 549 положить ложку или двѣ протертаго шпината № 108.

№ 559. Фаршъ для кнелей съ трюфелями, шампиньонами, томатами, душистыми травами, ветчиной и т. д. Въ приготовленный фаршъ изъ куръ №№ 546, 547, 548, 549 при-

бавляются очень мелко изрубленные, припущенные до готовности трюфели № 460, душистыя травы № 467, пюре изъ томатовъ № 518 или шампиньоновъ № 519 или протертая ветчина.

№ 560. Способы формированія кнелей. Когда фаршъ остынетъ, необходимо сдѣлать пробу кнели. Для сего взять немного приготовленнаго фарша, положить его на доску, обсыпанную мукой, раздѣлить на нѣсколько кусочковъ, чтобы кнели вышли не больше орѣха; скатать шарики или продолговатыя сосиски, погрузить ихъ въ только что кипѣвшую соленую воду или бульонъ. Не закрывая крышкой, держать сотейникъ съ кнелями въ жаркомъ мѣстѣ въ теченіе пятнадцати-двадцати минутъ, наблюдая, чтобы вода ни въ какомъ случаѣ не закипѣла. Когда кнели сварятся, причемъ поверхность ихъ нѣсколько затвердѣетъ, разрѣзать кнель и попробовать ее.

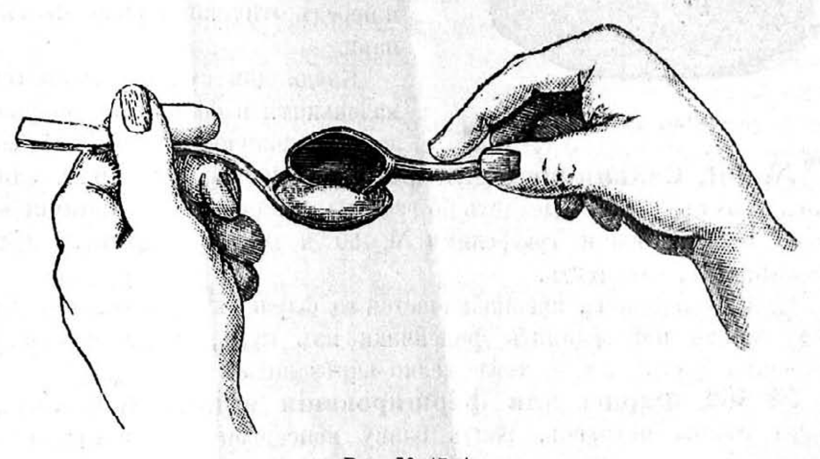


Рис. № 47, А.

Если кнель имѣетъ въ серединѣ пустоту, это означаетъ, что фаршъ нехорошо истолченъ и соединенъ.

Если кнель окажется черезчуръ мягкою, прибавить желтокъ, а если она окажется не достаточно нѣжною, прибавить въ фаршъ немного сливокъ, тщательно размѣшать, выбить.

Кнели выдѣлываются разными способами:

А. Вешеуказаннымъ способомъ, т. е. скатывая шарики или продолговатые кусочки. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ надо скатать длинную сосиску и ножомъ, обмокнутымъ въ теплую воду, нарѣзать соотвѣтствующіе по длинѣ кусочки.

Б. Взять двѣ ложки, см. рис. № 47, А: одною захватить фаршъ, горячимъ мокрымъ ножомъ сгладить въ формѣ треугольника поверхность фарша, обвести ножомъ по краямъ ложки, снять фаршъ другою мокрою и горячею ложкой (держать ложку слѣдуетъ постоянно въ горячей водѣ), сложить кнель въ намасленный сотейникъ.

В. Выпуская кнели изъ корнета, см. № 1243, разными фигурками. Выложенныя или выпущенныя въ густо намасленный сотейникъ кнели залить очень горячимъ соленымъ бульономъ или очень горячею соленою водой и, какъ указано выше, отнюдь не кипятя жидкость, проварить кнели въ теченіе пятнадцати-двадцати минутъ.



Рис. № 47, Б.

Если кнели отпускаются не сейчасъ же послѣ изготовленія, то ихъ надо отставить съ горячаго мѣста плиты, выбрать въ холодную воду, закрыть крышкой и передъ отпускомъ разогрѣть на пару.

Кнели для суповъ дѣлаются маленькими и большими по указаннымъ рисункамъ (см. № 47, Б).

№ 561. Сальпиконъ для фарша. Salpicon pour farce. Стаканъ велуте № 299 высадить до густоты, соединить съ припущенными изрубленными трюфелями № 460 и шампиньонами № 462, прокипятить, отставить.

Если сальпиконъ предназначается въ фаршъ къ пирожкамъ, къ нему можно присоединить филейчики изъ куръ, кнели, пѣтушьи гребешки, мозги и т. п. тоже мелко нарѣзанные.

№ 562. Фаршъ для фаршированія птицы. Всѣ мягкія части птицы истолочь. Взять банку консервовъ «пате-фуа-гра», вынуть изъ нея содержимое, безъ сала, коимъ оно покрыто. Отдѣлить трюфели. Соединить «пате-фуа-гра» съ истолченой мякотью птицы, протолочь еще разъ, протереть чрезъ сито; присоединить нужное количество взбитыхъ сливокъ, перемѣшать, положить трюфели, посолить по вкусу. Этимъ фаршемъ наполнить приготовленную для фаршированія, какъ указано въ № 31, птицу.

№ 563. Начинка изъ говядины для пироговъ и пирожковъ. Мелко изрубить обланжиренную луковицу, припустить ее въ сливочномъ маслѣ. Мелко изрубить фунтъ мяса безъ жира и полфунта говяжьяго почечнаго жира, соединить съ лукомъ, прибавить соли, протушить подъ крышкой въ теченіе пятнадцати минутъ; вынутъ изъ сотейника, вновь все изрубить очень мелко, положить въ сотейникъ, прибавить немного бульона № 86, сливокъ, тушить до совершенной готовности, снять съ огня, остудить. Передъ самымъ употребленіемъ досолить, положить по вкусу перца.

№ 564. Начинка изъ телятины для пироговъ и пирожковъ приготовляется такъ же, какъ и начинка изъ говядины № 563.

№ 565. Начинка изъ куръ для пироговъ и пирожковъ приготовляется такъ же, какъ и начинка № 563.

№ 566. Начинка изъ дичи для пироговъ и пирожковъ приготовляется такъ же, какъ и начинка № 563.

№ 567. Начинка изъ рыбы для пироговъ и пирожковъ приготовляется такъ же, какъ и № 563, но въ рыбу не слѣдуетъ класть почечнаго жира, а замѣняется онъ сливочнымъ масломъ. Обыкновенно начинка изъ рыбы соединяется съ предварительно сваренными рисомъ № 1426, вязигой № 572, смоленскою крупой № 1441.

№ 568. Начинка изъ ливера для пироговъ и пирожковъ. Легкое и сердце отъ молодого теленка, см. № 21, вымочить въ бѣломъ наварѣ № 116 или просто въ водѣ, дабы извлечь изъ этихъ частей запекшуюся кровь. Когда эти части окончательно побѣлѣютъ, залить ихъ соленымъ кипяткомъ, положить луковицу, душистаго перца, сварить до готовности, вынуть изъ воды, мелко изрубить. Присоединить мелко нарубленную и припущенную въ маслѣ луковицу, кусокъ масла, припустить на огнѣ. Къ этому фаршу можно прибавить мелко искрошенную, изжаренную на маслѣ, телячью почку. Подлить чуточку бульона № 86, еще разъ прокипятить, остудить. По вкусу прибавить соли и перца.

№ 569. Начинка изъ мозговъ для пироговъ и пирожковъ. Вымочить въ бѣломъ наварѣ № 116 съ уксусомъ телячій мозгъ, снять пленку, кровяныя жилки. Отварить мозгъ въ соленомъ кипяткѣ въ теченіе восьми-десяти минутъ, окатить холодною водой, изрубить его на мелкіе кусочки. Обланжиренную и мелко изрубленную луковицу припустить въ сотейникѣ на сливочномъ маслѣ, положить туда же измельченный мозгъ, маленькій кусокъ согрѣтаго бѣлаго ру № 289, ложку бульона № 86, ложку сливокъ, перца, соли. Высадить до густоты. Эта начинка употребляется для волованов, буше изъ слоенаго тѣста и т. п.

Въ эту начинку можно присоединить изрубленные сальпикономъ трюфели, шампиньоны, филейчики изъ куръ, дичи, раковыя шейки и т. п., см. № 561.

№ 570. Начинка изъ куръ и риса для пироговъ и пирожковъ. Отварить рисъ, какъ указано въ № 1426. Курицу или цыплятъ изжарить на вертелѣ или въ маслѣ. Слѣдить за тѣмъ, чтобы птица была въ соку и ни подъ какимъ видомъ не была пережарена. Разобрать птицу, какъ указано на рис. № 17, см. № 34, но на болѣе мелкіе куски; если нужно будетъ, удалить кости, остудить. Въ пирогъ накладывается слой риса, слой курицы, опять рисъ. Въ эту начинку можно присоединить рубленые укропъ, петрушку, яйца.

№ 571. Начинка изъ риса и яицъ для пироговъ и пирожковъ. Отварить рисъ, какъ указано въ № 1426, остудить, соединить съ рублеными крутыми яйцами, петрушкой, укропомъ.

№ 572. Начинка изъ вязиги для пироговъ и пирожковъ. Вязига, полагая отъ четверти до полуфунта на шесть человѣкъ, должна быть вымочена въ тепловатой водѣ въ теченіе двухъ-трехъ часовъ. Обмыть ее, переложить въ кастрюлю, налить холодною водой, положить луковицу, соли, варить на легкомъ огнѣ. Когда вязига сдѣлается мягкою, промыть ее въ холодной водѣ, изрубить на мелкіе куски, соединить съ рублеными яйцами и начинкой изъ рыбы № 567. Прибавить по вкусу соли и перца.

№ 573. Начинка изъ гречневой каши для пироговъ и пирожковъ. Сварить крутую гречневую кашу № 1435. Въ скоромный пирогъ въ кашу кладутся рубленыя крутыя яйца, въ постный—свареные до готовности и мелко нарѣзанные сухіе или свѣжіе грибы. Въ кашу прибавить немного припущеннаго и изрубленнаго лука, ложку бульона № 86 или сливокъ, масла, соли, перца.

№ 574. Начинка изъ желтаго гороха для пироговъ и пирожковъ. Горохъ вымочить, сварить до мягкости съ солью и лукомъ, протереть чрезъ рѣшето, заправить масломъ, ложкой сливокъ или бульона № 86. Прибавить по вкусу соли, перца.

№ 575. Начинка изъ грибовъ для пироговъ и пирожковъ. Свѣжіе грибы очистить, обмыть, изрѣзать кусками, обсыпать сухарями или безъ нихъ, изжарить на сливочномъ маслѣ, вмѣстѣ съ лукомъ и солью въ закрытой кастрюлѣ. Когда грибы изжарятся, прибавить немного мучного масла № 293 или бѣлаго ру № 289, ложку бульона № 86, высадить, остудить.

Сухіе грибы для начинки приготовляются такъ же, но предварительно они должны быть сварены, какъ указано въ № 472.

№ 576. Начинка изъ свѣжей капусты для пироговъ и пирожковъ. Капусту обланжирить, облить холодною водой, мелко изрубить, протушить на легкомъ огнѣ съ мелко изрубленной, обланжиренной и припущенной на маслѣ луковицей. Во время тушенія подлить сливокъ. Посолить, остудить, прибавить изрубленныхъ крутыхъ яицъ.

№ 577. Начинка изъ кислой капусты для пироговъ и пирожковъ. Обланжирить капусту, осушить, мелко изрубить, припустить въ маслѣ, на легкомъ огнѣ, съ мелко изрубленною и припущенною луковицей, подлить немного бульона № 86, прибавить по вкусу соли, перца.

№ 578. Начинка изъ моркови для пироговъ и пирожковъ. Обмыть, очистить морковь, обланжирить до готовности въ соленомъ кипяткѣ, вмѣстѣ съ луковицей, срѣзать красныя части моркови, мелко изрубить, соединить на огнѣ со сливочнымъ масломъ.

Прибавить немного сливокъ, мелкаго сахара, прокипятить, остудить, соединить съ мелко изрубленными яйцами, досолить.

№ 579. Начинка изъ творога для вотрушекъ. Творогъ отжать досуха, истолочь съ кускомъ масла, сливками или сметаной, сырымъ желткомъ, протереть, прибавить очень немного соли, по вкусу мелкаго сахара; протереть чрезъ сито.

ГРУППА IV.

Сложные гарниры.

№ 580. Гарниръ финансьеръ. Ragout à la financière. Очищенные свѣжіе или въ консервахъ трюфели, нарѣзанные на ломти, облить небольшимъ количествомъ прокипяченой мадеры, покрыть крышкой, поставить на легкій огонь. Держать на огнѣ пятнадцать минутъ; вино должно чуть закипѣть. Черезъ пятнадцать минутъ на трюфели налить соусъ финансьеръ № 336.

Соусъ долженъ одинъ разъ слегка прокипѣть вмѣстѣ съ трюфелями, снять съ него пѣну, образовавшуюся отъ мадеры. Передъ отпускомъ въ этотъ соусъ положить припущенные до готовности шампиньоны № 462, пѣтушьи гребешки № 507, пѣтушьи почки № 508 (оба послѣдніе продукта припущенные въ мадерѣ), нѣсколько кнелей изъ куръ №№ 547, 549, маленькими ломтиками куриныя или гусиныя печенки № 506, сладкое мясо № 23.

Часть этого гарнира отпустить на блюдѣ, какъ гарниръ къ кушанью, часть же въ соусникѣ.

Этотъ гарниръ отпускается съ указанными въ подлежащихъ отдѣлахъ кушаньями и особо въ фарфоровыхъ чашечкахъ, въ крустадахъ, въ волованахъ, въ паштетахъ и т. д.

№ 581. Гарниръ тулузскій. Ragout à la Toulouse. Припустить сладкое мясо до готовности, нашинковать его, см. № 23, приготовить пѣтушьи почки и гребешки №№ 508 и 507, нужное количество куриныхъ или телячьихъ кнелей №№ 547, 549, припущенные до готовности шампиньоны № 462. Все это соединить съ велуте № 298 или съ нѣмецкимъ соусомъ № 302.

Настоящій гарниръ отпускается такъ же, какъ и № 580.

№ 582. Гарниръ „Шамборъ“. Ragout à la Chambord. Въ гарниръ «Шамборъ» входитъ все, что составляетъ гарниръ финансьеръ № 580 и, кромѣ того, въ него кладутъ кнели изъ рыбы № 556, налимьи печенки или молоки изъ карпа № 509, филеи изъ соли или изъ ершей, или же изъ какой-либо другой рыбы; зажаренную во фритюрѣ мелкую рыбку или филеи изъ таковыхъ (филеи корюшки, ряпушки, ершей, окуней и т. п.), оливки № 473, жаре-

ныя яйца, цѣлые трюфели № 460, раковыя шейки № 510. Всѣ эти перечисленные продукты, до украшенія блюда, не должны быть перемѣшаны, а заготовлены такъ, чтобы, послѣ укладки на блюдо или установки на крустадъ крупной рыбы, всѣ эти гарниры могли укладываться симметрично и по заранѣе составленному плану по краямъ блюда, вокругъ рыбы.

Отдѣльно въ соусникѣ подать соусъ «Шамборъ» № 364, съ такимъ же гарниромъ, однако безъ яицъ, рыбы и т. п. крупныхъ продуктовъ.

Настоящій гарниръ отпускается такъ же, какъ и № 580.

№ 583. Гарниръ изъ черепахи. Ragout à la tortue. Въ гарниръ тортю входитъ все, что составляетъ гарниръ «Шамборъ» № 582, но соусъ замѣняется соусомъ тортю № 335, съ прибавленіемъ зеленыхъ кнелей № 558, кнелей съ трюфелями № 559, филейчиковъ изъ черепахи и шариковъ изъ яицъ, см. № 240.

Настоящій гарниръ отпускается такъ же, какъ и гарниръ № 580.

№ 584. Гарниръ режансъ описанъ въ № 354.

№ 585. Гарниръ матлотъ описанъ въ № 356.

№ 586. Гарниръ нормандскій описанъ въ № 357.

№ 587. Гарниръ миланскій. Ragout à la milanaise. Миланскій гарниръ составляется изъ отвареныхъ макаронъ № 1386, заправленныхъ пармезаномъ, кускомъ куринаго сока № 97 и пюре изъ томатовъ № 518, куриныхъ кнелей №№ 547, 548, 549, трюфелей № 460, шампиньоновъ № 462, пѣтушьихъ гребешковъ № 507, ломтиковъ копченаго языка, сладкаго мяса № 23 и гусиныхъ или куриныхъ печенокъ № 506.

Этотъ гарниръ дѣлается на соусѣ велуте № 298 или на нѣмецкомъ соусѣ № 302.

Отпускается онъ такъ же, какъ и № 580.

№ 588. Гарниръ „Маренго“. Ragout à la Marengo. Гарниръ «Маренго» приготовляется на испанскомъ соусѣ № 296, съ присоединеніемъ къ нему пюре изъ томатовъ № 518, рубленыхъ душистыхъ травъ № 467, сока изъ лимона. Въ составъ этого гарнира входятъ: шампиньоны № 462, трюфели № 460, жареныя въ прованскомъ маслѣ яйца № 1466, поджаренные на сливочномъ маслѣ крутоны изъ бѣлаго хлѣба, вареные раки, раковыя шейки № 510.

Этотъ гарниръ отпускается съ пулярдкой «Маренго» № 1057.

№ 589. Гарниръ „Шиполата“. Ragout à la Chipolata. Приготовляется на испанскомъ соусѣ № 296 или 297. Въ составъ гарнира входятъ: трюфели № 460, шампиньоны № 462, отвареныя въ водѣ сосиски № 1032, куриныя кнели №№ 547, 548, 549, каштаны № 503.

№ 590. Гарниръ сальпиконъ. Ragout au salpicon. Такъ называется гарниръ финансьеръ № 580, въ которомъ всѣ предметы, вхо-

дящіе въ составъ финансьера, съ присоединеніемъ копченаго языка, рубятся на очень мелкіе кубики.

Гарниръ сальпиконъ можетъ быть изготовленъ на испанскомъ соусѣ № 296 или на соусѣ велуте № 298; отпускается съ какимъ-нибудь кушаньемъ или какъ начинка къ маленькимъ волованчикамъ, пирожкамъ, рисолямъ, крокетамъ изъ риса и лапши, крокетамъ «вильруа» и т. п.

№ 591. Гарниръ а-ла-ренъ. Ragout à la reine приготовляется съ соусомъ велуте № 298, или съ нѣмецкимъ соусомъ № 302, или съ бешамелью № 300 изъ кусочковъ припущенныхъ куриныхъ филеевъ, шампиньоновъ № 462 и трюфелей № 460.

Этимъ гарниромъ наполняются, между прочимъ, волованчики № 1320.

№ 592. Гарниръ „Дрюаръ". Ragout à la Druard приготовляется такъ же, какъ и предыдущій № 591, но филейчики изъ куръ замѣняются таковыми же изъ дичи.

№ 593. Гарниръ „Годаръ". Ragout à la Godard приготовляется на испанскомъ соусѣ № 296; въ составъ гарнира входятъ: куриныя кнели №№ 547, 548, 549, кнели съ трюфелями № 559, ломтики сладкаго мяса № 23, шпигованные трюфелями и копченымъ языкомъ, ломтики копченаго языка, шампиньоны № 462.

Этотъ гарниръ отпускается такъ же, какъ и № 580.

№ 594. Гарниръ „Наваринъ". Ragout à la Navarin приготовляется на соусѣ велуте № 298; въ составъ гарнира входятъ ломтики сладкаго мяса № 23, ломтики телячьихъ мозговъ № 18, крокеты изъ картофеля № 483, гласированныя луковицы № 479, обланжиренные корнишоны.

Этотъ гарниръ отпускается такъ же, какъ и № 580.

№ 595. Гарниръ андалузскій. Ragout à l'andalouse приготовляется на испанскомъ соусѣ № 296; въ составъ гарнира входятъ: ломтики вареной колбасы и сосисекъ, кусочки копченой свиной грудинки, тушеная капуста № 489, морковь № 475, каштаны № 503.

Отпускается такъ же, какъ и № 580.

№ 596. Гарниръ для котлетъ въ папильоткахъ. Въ сливочномъ маслѣ и небольшомъ количествѣ бульона № 86 припустить и проварить мелко нарубленную луковицу-шарлотъ до легкаго колера; къ ней присоединить нарубленные: душистую зелень № 467, петрушку, эстрагонъ, кервель, укропъ, трюфели, шампиньоны, по вкусу пикули; прибавить ложку испанскаго соуса № 297 или велуте № 299, кусокъ мясного сока № 95, ложку бѣлаго вина. Все это, мѣшая, высадить до густоты. Провѣрить на вкусъ; если надо, положить перца.

№ 597. Маседуанъ изъ овощей на гарниръ. Macédoine de légumes. Гарнирною ложечкой для овощей обточить морковь и рѣпу, см. № 475, рис. № 46. Приготовить, примѣрно, столько же зеленаго горошка, головокъ спаржи, зеленой фасоли, цвѣтной и брюссельской капусты, низовъ артишоковъ.

Каждую зелень обланжирить отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ до готовности. Для бланжиренія зелени употребляется особый снарядъ, изображенный на рис. № 48. Удобство этого снаряда заключается въ томъ, что въ одну и ту же кастрюлю съ кипяткомъ можно погружать постепенно нѣсколько такихъ снарядовъ съ разной зеленью, въ зависимости отъ того, сколько времени требуется на ея изготовленіе. Сложить все вмѣстѣ въ сотейникъ, поставленный на паръ, посолить, положить по вкусу сахара, чуточку кайенскаго перца, кухонную ложку горячаго соуса велуте № 299, прогрѣть съ соусомъ, закончить кускомъ сливочнаго масла, отпустить.

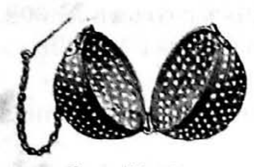


Рис. № 48.

№ 598. Маседуанъ изъ овощей на сливкахъ. Macédoine de légumes à la crême. Въ маседуанъ изъ овощей № 597, вмѣсто соуса велуте № 299, положить ложку горячаго соуса бешамель № 301 или густыхъ сливокъ. Во всемъ остальномъ этотъ маседуанъ приготовляется такъ же, какъ и № 597.

№ 599. Шартрезъ изъ овощей. Chartreuse de légumes. Приготовить овощи такъ же, какъ и для маседуана № 597, но не заправлять ихъ соусомъ велуте № 299. Густо намаслить шарлотную форму; дно и стѣнки ея обложить рядами припущенныхъ трюфелей, моркови, рѣпы, зеленой фасоли, нарѣзанныхъ ломтиками, наблюдая симметрію цвѣтовъ. Остальныя овощи сложить въ сотейникъ, положить кусокъ масла, кусокъ мясного сока № 95 или куринаго № 97, соли, перца, сахара; разогрѣть на пару. Закончить кускомъ сливочнаго масла, остудить. Затѣмъ этими овощами наполнить форму, поставить ее въ сотейникъ на паръ и держать до отпуска. Осторожно выложить шартрезъ на блюдо, огласировать его распущеннымъ куринымъ сокомъ, отпустить.

№ 600. Маседуанъ изъ овощей холодный. Macédoine de légumes à la gelée. Приготовить, какъ указано въ № 597, слѣдующія овощи: морковь, рѣпу, букетики цвѣтной капусты, головки спаржи, зеленую фасоль, горошекъ; остудить, заправить уксусомъ, масломъ, перцемъ, солью, изрубленной зеленью. Смѣшать все съ мелко нарубленнымъ ланспикомъ № 98 или 101. Уложить красиво горкой на блюдо, покрытое салфеткой, отпустить.

№ 601. Аспикъ изъ овощей. Aspic de légumes. Приготовить овощи такъ же, какъ и для маседуана № 597. Дно и стѣнки шарлотной формы покрыть ланспикомъ № 98 или 101, вливая его

жидкимъ и остужая постепеннымъ поворачиваніемъ формы на льду. Обложить дно и стѣнки формы ломтиками припущенныхъ трюфелей, шампиньоновъ, моркови, рѣпы, зеленой фасоли, обмакивая ихъ въ полузастывшій ланспикъ и прикладывая ихъ къ ланспику, коимъ покрыты дно и стѣнки формы. Остальныя овощи заправить соусомъ маіонезъ № 444, наполнить ими форму, поставить на холодъ; передъ отпускомъ выложить на блюдо съ салфеткой.

ОТДѢЛЪ VIII.

Овощи.

№ 602. Овощи. Общія указанія. Настоящій VIII отдѣлъ посвященъ описанію способовъ приготовленія овощей и представляется, по отношенію къ ихъ изготовленію, полнымъ, обнимающимъ всѣ способы приготовленія, только въ связи съ группами первой и второй отдѣла VII.

Овощи могутъ быть подаваемы отдѣльнымъ, самостоятельнымъ блюдомъ, или же въ видѣ гарнира къ разнаго рода кушаньямъ.

№ 603. Картофель вареный. Pommes de terre bouillies. Картофель долженъ употребляться для изготовленія не водянистый, а разсыпчатый, съ желтоватой мякотью, преимущественно голландскій, и не молодой, который имѣетъ лишь прелесть новинки, но качествомъ, разумѣется, ниже стараго.

Молодой картофель въ жареномъ видѣ не подается, ибо изжаренный — невкусенъ; кромѣ того, при жареньи онъ морщится и не имѣетъ никакого вида.



Рис. № 49.

Варить картофель слѣдуетъ въ кожицѣ и потомъ уже чистить.

Варить картофель, въ особенности молодой, слѣдуетъ не въ водѣ, а на пару, т. е. картофель положить въ кастрюлю, налить очень немного воды, обсыпать картофель солью, кастрюлю поставить въ большую кастрюлю съ водой, закрыть эту послѣднюю, поставить ее на большой огонь и кипятить въ ней воду въ теченіе получаса.

Впрочемъ, въ продажѣ имѣются особыя паровыя кастрюли для варки картофеля, каши, рыбы и т. п.

Если картофель варится не на пару, а въ водѣ, то послѣдней слѣдуетъ наливать на картофель немного, по окончаніи варки слить съ картофеля воду и, не закрывая кастрюли, поставить ее на нѣсколько минутъ въ духовую печь, чтобы влага въ картофелѣ испарилась. Чистить картофель слѣдуетъ особымъ ножомъ, см. рис. № 49, дабы срѣзать только кожу.

№ 604. Картофель вареный въ мундирѣ. Pommes de terre en robe. Тщательно перемыть картофель, варить неочищеннымъ, посоленымъ, на пару или въ небольшомъ количествѣ соленой воды. Отпустить очень горячимъ и покрытымъ салфеткой. Отдѣльно подается сливочное масло.

№ 605. Картофель метръ д-отель. Pommes de terre à la maître d'hôtel. *Способъ французскій.* Вареный картофель очистить, нарѣзать на ломти, положить въ сотейникъ, прибавить ложку бульона № 86, кусокъ сливочнаго масла, соли, перца, рубленой петрушки. На огнѣ нѣсколько разъ встряхнуть сотейникъ, отпустить. Можно прибавить сокъ изъ лимона.

Способъ русскій. Вареный картофель очистить, нарѣзать на ломтики, положить въ сотейникъ, поставить на паръ. Отдѣльно прокипятить кусочекъ мучного масла № 293, ложку бульона № 86, сливки, соль, перецъ, высадить, вылить на картофель, обсыпать рубленою петрушкой и укропомъ, отпустить.

Способъ Карема. Вареный картофель очистить, остудить, нарѣзать на ломти, положить въ сотейникъ съ кускомъ масла, въ маслѣ согрѣть. Въ другой сотейникъ положить кусокъ мучного масла № 293, соли, перца, налить стаканъ бульона № 86, прокипятить, снять съ огня, положить еще кусокъ сливочнаго масла, размѣшать. Чрезъ сито слить соусъ на горячій картофель, прибавить рубленой петрушки, сокъ изъ лимона, отпустить.

№ 606. Картофель вареный, по-голландски. Pommes de terre à la hollandaise. Вареный картофель нарѣзать ломтями, согрѣть на пару, залить голландскимъ соусомъ № 319, отпустить.

№ 607. Картофель вареный, подъ бешамелью. Pommes de terre à la crême. Вареный картофель нарѣзать ломтями, согрѣть на пару, залить соусомъ бешамель № 301, отпустить.

№ 608. Картофель вареный, съ соусомъ изъ бѣлаго вина. Pommes de terre au vin blanc. Вареный картофель очистить, нарѣзать ломтями, держать горячимъ. Особо въ сотейникъ положить кусокъ мучного масла № 293, соли, перца, рубленую и обланжиренную луковицу-шарлотъ, ложку бульона № 86, прокипятить. Влить еще бульона и столько же бѣлаго вина, высадить до густоты соуса, процѣдить на картофель. Отпустить, посыпавъ рубленою петрушкой.

№ 609. Картофель вареный, въ соку. Pommes de terre au jus. Вареный картофель очистить, нарѣзать ломтями, держать горя-

чимъ. Особо въ сотейникъ положить кусокъ масла, рубленаго лука, припустить до колера, подлить бѣлаго вина, положить велуте № 299 или кусокъ мучного масла № 293, сокъ изъ подъ жаркого или кусокъ мясного сока № 95, соли, перца, вскипятить, процѣдить на картофель, отпустить.

№ 610. Картофель молодой, вареный съ укропомъ. Pommes de terre nouvelles au fenouil. Молодой картофель обмыть, перетереть въ салфеткѣ съ солью, сварить на пару, залить распущеннымъ сливочнымъ масломъ, посолить, посыпать укропомъ, отпустить.

№ 611. Картофель вареный, по-англійски. Pommes de terre à l'anglaise. Цѣлый отварной картофель очистить, посолить, залить распущеннымъ масломъ, посыпать рубленою петрушкой. Подается съ рыбой, говядиной, бараниной, телятиной и т. д.

№ 612. Картофель, жареный ломтями. Pommes de terre sautées. Остудить вареный картофель, нарѣзать его толстыми ломтями; распустить на сковородѣ сливочное масло, положить картофель, изжарить его такъ, чтобы корочка хрустѣла, немедленно отпустить.

№ 613. Картофель, жареный ломтями, съ лукомъ. Pommes de terre sautées à l'oignon. Изжарить картофель такъ же, какъ указано въ № 612, въ маслѣ же предварительно припустить лукъ, процѣдить масло, и на немъ уже жарить картофель.

№ 614. Картофель, жареный цѣлымъ на маслѣ. Pommes de terre «Chateaubriand». Очистить цѣлый сырой картофель, погрузить его на три минуты въ соленый кипятокъ, вынуть, осушить, поставить на пять минутъ въ духовую печь. Распустить въ сотейникѣ кусокъ сливочнаго масла, снять съ него пѣну. Положить въ сотейникъ картофель, жарить до готовности, причемъ цвѣтъ его долженъ быть золотистый. Посолить, обсыпать рубленою петрушкой, отпустить.

№ 615. Картофель, жареный на прованскомъ маслѣ. Pommes de terre sautées à l'huile жарится такъ же, какъ указано въ №№ 612, 613, 614, но сливочное масло замѣняется прованскимъ.

№ 616. Картофель жареный на маслѣ, растертый. Pommes de terre sautées en miettes. Въ сотейникѣ распустить сливочное масло, положить въ него свареный, очищенный картофель. Когда онъ начнетъ румяниться, на сотейникѣ же изрубить его сѣчкой, прибавляя понемногу масла, дать заколероваться, посолить, отпустить.

№ 617. Картофель, жареный и пропитанный масломъ. Pommes de terre fondantes. Изжарить на легкомъ огнѣ, на сливочномъ маслѣ, обточенный сырой картофель. Когда изжарится до готовности, придавить каждую картофелину, переложить въ другой сотейникъ, залить распущеннымъ сливочнымъ масломъ, поставить на десять минутъ въ духовую печь. Картофель пропитается масломъ и будетъ очень вкусенъ; посолить, отпустить.

№ 618. Картофель, жареный въ маслѣ, „Анна“. Pommes de terre, «Anna». Густо намаслить невысокую кастрюлю; въ нее пластами уложить нарѣзанный тонкими ломтями сырой, очищенный картофель, перекладывая пласты кусочками масла и посыпая картофель солью; закрыть крышкой, поставить въ духовую печь. Держать отъ тридцати до сорока пяти минутъ; убѣдиться въ готовности; переложить на блюдо, отпустить.

№ 619. Картофель, жареный на маслѣ, съ пармезаномъ. Pommes de terre au parmésan. Въ сотейникъ положить кусокъ масла, распустить, уложить нарѣзанные ломтики очищеннаго сырого картофеля, посолить, на легкомъ огнѣ изжарить до готовности, но не засушить. Въ маленькую кастрюлю положить слой этого картофеля, посыпать тертымъ сыромъ, наложить кусочками масло, опять слой картофеля, сыръ, масло, запечь въ духовой печи, отпустить.

№ 620. Картофель, жареный въ сметанѣ. Pommes de terre sautées à la crême-aigre. Изжарить картофель въ маслѣ, какъ указано въ № 612; передъ самымъ отпускомъ влить на сковороду сметаны, прокипятить два раза, отпустить.

№ 621. Картофель жареный „Пушкинъ“. Pommes de terre «Pouchkine». Остуженный, вареный, очищенный картофель нарѣзать на мелкіе ломти, изжарить въ сливочномъ маслѣ, посолить, отпустить.

№ 622. Картофель жареный, по-ліонски. Pommes de terre à la lyonnaise. Изжарить ломтями, на сливочномъ маслѣ, вареный, очищенный, остуженный картофель. Изрѣзать маленькими кусками лукъ, обланжирить его, отжать на ситѣ, припустить его въ сливочномъ маслѣ до готовности, смѣшать съ рубленою петрушкой, посолить, выжать на лукъ сокъ изъ лимона. Выложить изжаренный картофель на блюдо, присоединить къ нему лукъ, отпустить.

№ 623. Картофель жареный, по-провансальски. Pommes de terre à la provençale. Очистить сырой картофель, нарѣзать его ломтями, вымыть въ водѣ, осушить, положить въ сотейникъ съ нагрѣтымъ прованскимъ масломъ, на легкомъ огнѣ изжарить его до готовности, положить немного обланжиреннаго чеснока, соли, перца, продержать еще на огнѣ, слить почти все прованское масло, положить кусокъ сливочнаго масла, посыпать рубленою петрушкой, прибавить лимоннаго сока, нѣсколько разъ встряхнуть на огнѣ сотейникъ, отпустить.

№ 624. Картофель жареный, съ трюфелями. Pommes de terre à la gastronome. Изжарить картофель, какъ указано въ № 623, на легкомъ огнѣ, замѣнивъ прованское масло сливочнымъ; чеснока не класть; отдѣльно припустить ломтиками свѣжіе трюфели въ сливочномъ маслѣ и ложкѣ мадеры, прибавить кусочекъ куринаго сока № 97, очень горячимъ соединить картофель съ трюфелями, отпустить.

№ 625. Картофель, тушеный съ саломъ. Pommes de terre au lard. Припустить въ сливочномъ маслѣ ломтики свѣжаго свиного сала, соединить особо немного муки съ бульономъ № 86, прокипятить, процѣдить на сало, прибавить соли, перца, букетъ изъ зелени № 85, положить нарѣзанный ломтями сырой, очищенный картофель, закрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ до готовности, снять лишній жиръ, вынуть букетъ изъ зелени, досолить, посыпать перцемъ, отпустить.

№ 626. Картофель, тушеный съ томатами. Pommes de terre aux tomates. Очистить сырой картофель, разрѣзать въ длину пополамъ, положить въ сотейникъ съ кускомъ масла, посолить, поперчить, поставить въ духовую печь; когда картофель дойдетъ до готовности, посыпать его сыромъ, положить въ сотейникъ очищенные отъ зернышекъ томаты, наложить кусочками сливочное масло, обсыпать сухарями; поставить въ печь. Когда все заколеруется, вынуть, отпустить.

№ 627. Картофель, тушеный въ сметанѣ. Pommes de terre à la crême-aigre. Вареный картофель очистить, нарѣзать ломтями, посолить, залить сметаной, тушить подъ крышкой на самомъ легкомъ огнѣ, около двадцати минутъ, отпустить.

№ 628. Картофель-суфле. Pommes de terre soufflées приготовляется изъ спѣлаго, неводянистаго картофеля, преимущественно изъ голландскаго.

Очистить сырой картофель, нарѣзать длинными, однообразными ломтями, одинаковой толщины, въ мѣдный пятакъ, погрузить въ большое количество фритюра, умѣреннаго по температурѣ, дать картофелю дойти почти до готовности, но безъ колера. Вынуть на бумагу или полотенце, осушить. Заготовленный такимъ образомъ картофель можетъ пролежать до окончательнаго изготовленія хоть цѣлый день. Передъ отпускомъ погружать картофель не весь вмѣстѣ, а отдѣльными ломтями, въ большое количество горячаго фритюра. Немедленно подхватить его шумовкой, вновь погрузить и, такимъ образомъ, дожарить до готовности. Подхватить шумовкой необходимо для того, чтобы картофель, охваченный на продолжительное сравнительно время пыломъ горячаго фритюра, не засохъ сразу, а сохранилъ въ себѣ способность вздуваться. Для изготовленія картофеля-суфле необходимо, чтобы фритюра было очень много, сосудъ съ фритюромъ былъ большой и погружаемый въ него картофель могъ свободно плавать въ этомъ сосудѣ.

№ 629. Картофель печеный. Pommes de terre au four. Вычистить, вымыть и вытереть картофель, положить на листъ, обсыпать солью, поставить въ духовую печь. Испеченый картофель подается со сливочнымъ масломъ.

№ 630. Картофель фаршированный. Pommes de terre farcies. Очистить крупный картофель, срѣзать верхушку, вырѣзать середину, наполнить пустое пространство шампиньонами уксель № 469, наложить верхушку, смазавъ края яйцомъ, уложить картофель въ сотейникъ, положить кусокъ масла, налить бульона № 86, посолить, закрыть крышкой, протушить картофель до готовности, отпустить.

Сырой картофель можно фаршировать начинкой изъ мяса № 563, куръ № 565, дичи № 566 и запечь въ духовомъ шкапу до готовности.

№ 631. Картофель съ налимьими печенками или съ молоками изъ карповъ. Pommes de terre Ernestin. Очистить самый крупный картофель. Во всю длину картофелины удалить внутренность, оставивъ лишь оболочку въ полъ-пальца толщиной. Отварить на пару до готовности или испечь въ духовой печи, тщательно наблюдая, чтобы картофель не развалился и вполнѣ сохранилъ свою форму. Положить въ пустоту картофеля нѣсколько ломтиковъ налимьей печенки или молокъ № 509, залить свободное пространство соусомъ бешамель съ раковымъ масломъ № 309 или соусомъ бешамель съ томатами № 308, посолить, отпустить.

№ 632. Картофельныя котлеты. Cotelettes de pommes de terre. Свареный, очищенный, горячій картофель протереть чрезъ сито, прибавить масла, сливокъ, немного картофельной муки, соли, сырое яйцо, выдѣлать котлеты, запанировать ихъ въ яйцо и сухари, изжарить на горячемъ маслѣ. Котлеты задѣлываются передъ самымъ отпускомъ. Отпустить съ соусомъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ № 397.

Картофельные крокеты, см. № 483.

Картофель „Дюшесъ“, см. № 484.

Картофель, жареный во фритюрѣ, см. № 482.

Пюре изъ картофеля, см. №№ 529, 530, 531.

№ 633. Артишоки отварные. Artichaut au naturel. Обрѣзать колючіе верхи листьевъ артишока. Снять со всего артишока одинъ или два ряда наружныхъ листьевъ, вырвать корень, чуть срѣзать донышко, а затѣмъ весь низъ снаружи, слегка и кругомъ, обрѣзать ножикомъ. Вымыть артишоки, погрузить ихъ въ холодную соленую воду съ лимоннымъ сокомъ, поставить на огонь, сварить до готовности (готовность опредѣляется кухонной иглой, которая должна проходить въ мякоть артишока совершенно свободно). Артишоки не должны быть переварены; вынуть, вытереть, удалить изъ середины артишока сѣнообразные лепестки, ножницами красиво обровнять листья.

Артишоки отварные отпускаются: съ бѣлымъ соусомъ № 304; съ голландскимъ соусомъ №№ 318, 319, 320; съ испанскимъ соусомъ №№ 296, 297; съ соусомъ велуте № 298 или 299; съ прованскимъ масломъ и уксусомъ № 455.

Въ послѣднемъ случаѣ артишоки, до подачи къ столу, остужаются.

№ 634. Артишоки „Баригуль“. Artichauts à la Barigoule. Очистить, обрѣзать артишоки, какъ указано въ № 474, погрузить ихъ на десять минутъ въ кипящую воду, вынуть изъ нея, осушить, удалить изъ середины артишока сѣнообразные лепестки, наложить въ середину артишоковъ фаршъ изъ шампиньоновъ уксель № 469, соединенный съ мелко изрубленными, въ очень небольшомъ количествѣ, свѣжимъ свинымъ саломъ и ветчиной. Каждый артишокъ, дабы сохранить его форму, обвязать тонкими пластами свиного сала. Уложить артишоки въ сотейникъ, подлить бульона такъ, чтобы были покрыты одни низы, прикрыть сотейникъ, поставить въ духовую печь и держать тамъ отъ тридцати до сорока минутъ, т. е. до готовности, снять сало и нитки, уложить на блюдо. Отпустить съ испанскимъ соусомъ № 296 или съ соусомъ деми-гласъ №№ 402, 403.



Рис. № 50.

№ 635. Артишоки по-ліонски. Artichauts à la lyonnaise. Очистить, обрѣзать артишоки, какъ указано въ № 633, разрѣзать каждый артишокъ на четыре части, удалить сѣнообразные лепестки, распустить въ сотейникѣ кусокъ масла съ солью и сокомъ лимона, уложить артишоки, на легкомъ огнѣ протушить ихъ до готовности, прикрывъ листомъ бумаги, переложить въ другую кастрюлю и держать на пару. Изъ сотейника, въ которомъ припускались артишоки, слить масло, накрошить обланжиренную луковицу, влить полстакана бульона № 86, распустить имъ приставшій ко дну сотейника сокъ артишоковъ, проварить, процѣдить чрезъ частое сито въ соотвѣтствующее количество испанскаго соуса № 296, высадить соусъ, присоединить къ нему нарубленой петрушки, залить соусомъ артишоки, отпустить.

№ 636. Низы артишоковъ „Ментенонъ“. Fonds d'artichauts à la Maintenon. Приготовить низы артишоковъ, какъ указано въ № 474, вынуть низы изъ бѣлаго навара, осушить ихъ, уложить на плафонъ или въ сотейникъ, заполнить середину каждаго артишока высаженнымъ соусомъ «Ментенонъ» № 410, обсыпать сухарями, пармезаномъ, запечь артишоки въ духовой печи, отпустить.

№ 637. Низы артишоковъ по-генуэзски. Fonds d'artichauts à la Génoise. Приготовить такъ же, какъ указано въ № 636, середину артишока наполнить высаженнымъ до густоты генуэзскимъ соусомъ № 362, запечь, отпустить.

№ 638. Низы артишоковъ по-итальянски. Fonds d'artichauts à l'italienne. Приготовить низы артишоковъ, какъ указано въ № 474, уложить ихъ на блюдо или въ металлическую кастрюлю, залить итальянскимъ соусомъ № 359, отпустить.

№ 639. Низы артишоковъ сюпремъ. Fonds d'artichauts au suprême. Приготовить низы артишоковъ, какъ указано въ № 474, уложить на блюдо, залить соусомъ сюпремъ № 310, отпустить.

№ 640. Низы артишоковъ фаршированные. Fonds d'artichauts farcis. Приготовить низы артишоковъ, какъ указано въ № 474, наполнить середину артишоковъ фаршемъ, сдѣланнымъ наполовину изъ куринаго пюре № 516 и наполовину изъ шампиньоновъ уксель № 469, на нѣсколько минутъ поставить артишоки въ духовую печь, уложить на блюдо, залить соусомъ деми-гласъ № 402, отпустить.

№ 641. Низы артишоковъ съ маседуаномъ изъ зелени. Fonds d'artichauts aux légumes. Приготовить низы артишоковъ, какъ указано въ № 474, приготовить маседуанъ изъ овощей № 597, наполнить середину артишоковъ маседуаномъ изъ овощей, отпустить вмѣстѣ съ соусомъ велуте № 299 или съ испанскимъ соусомъ № 297.

№ 642. Низы артишоковъ съ зеленью, холодные. Fonds p'artichauts comme entremet froid. Приготовить во всемъ такъ же, какъ и № 641, артишоки остудить, наложить на середину артишоковъ маседуанъ изъ овощей № 597, отпустить съ соусомъ провансаль № 447.

№ 643. Артишоки по-гречески. Artichauts à la grecque. Вареные артишоки № 633 остудить, замариновать въ прованскомъ маслѣ, припущенномъ на легкомъ огнѣ, съ лукомъ, морковью, томатами, сельдереемъ, очень небольшимъ количествомъ лавроваго листа, душистымъ перцемъ, солью.

Въ прованское масло можно прибавить немного прокипяченаго бѣлаго вина.

№ 644. Артишоки жареные на фритюрѣ. Artichauts frits. Вырвать изъ артишоковъ корень, обровнять низъ, снять наружные листки, обрѣзать покороче сверху листья, каждый артишокъ разрѣзать на шесть частей, обланжирить ихъ, вынуть сѣнообразную сердцевину, погрузить куски артишоковъ въ закисленную уксусомъ холодную воду. Когда зачистка артишоковъ окончится, выложить въ каменную чашку, залить прованскимъ масломъ съ уксусомъ, посыпать перцемъ, солью, часто потряхивать.

Приготовить тѣсто для панировки артишоковъ такимъ образомъ: въ чашку положить соли, выпустить три яйца, положить четыре столовыхъ ложки муки, все это мѣшать, подливая понемногу прованскаго масла, когда все соединится въ гладкую массу, влить, быстро мѣшая, стаканъ прованскаго масла и полстакана холодной воды, смѣшать тѣсто, дать ему отдохнуть въ прохладномъ мѣстѣ. Приготовить

не очень горячій фритюръ, дабы артишоки могли въ немъ хорошо прожариться, брать куски артишоковъ, погружать ихъ въ приготовленное тѣсто, наблюдая, чтобъ артишоки со всѣхъ сторонъ и равномѣрно были имъ покрыты; опускать въ не очень горячій фритюръ, дабы артишоки прожарились и окрасились въ красивый золотистый цвѣтъ. Жарить артишоки постепенно. Осушить, уложить горкой, украсить зажаренною петрушкой № 505, отпустить.

Пюре изъ артишоковъ. Purée d'artichauts. См. № 528.

№ 645. Спаржа вареная. Asperges en branche. Отобрать хорошую, молодую спаржу. На человѣка надо считать по полфунта. Ножомъ осторожно очистить кожицу, покрывающую стебли спаржи до головки, очищенную спаржу класть въ холодную воду. Когда вся спаржа будетъ очищена, связать ее пучками отъ пяти до десяти штукъ, ножомъ обровнять концы, положить спаржу въ объемистую кастрюлю, въ кипящую ключомъ соленую воду, варить на огнѣ отъ десяти до пятнадцати минутъ, переваривать спаржу не слѣдуетъ. Готовность спаржи опредѣляется мягкостью головокъ, чувствительною при сжиманіи таковыхъ пальцами. Сваренную спаржу немедленно погрузить въ холодную воду, сейчасъ же вынуть, обрѣзать нитки, сложить на блюдо, на салфетку.

Спаржа вареная отпускается: съ бѣлымъ соусомъ № 304, съ голландскимъ соусомъ №№ 318, 319, 320, съ польскимъ соусомъ № 420, съ сабайономъ № 1655, съ соусомъ велуте № 298 или 299, съ соусами изъ масла №№ 415, 422, 425, съ соусомъ изъ сливокъ и желтковъ № 400, съ соусомъ сюпремъ № 310, холодною на кускѣ льда, съ горчичнымъ соусомъ № 451, холодною на кускѣ льда съ соусомъ маіонезъ № 444, холодною на кускѣ льда съ соусомъ провансаль № 447.

№ 646. Спаржи головки сюпремъ. Têtes d'asperges à la princesse. Спаржу обмыть, очистить, отрѣзать головки, погрузить ихъ въ соленый кипятокъ. Когда головки начнутъ дѣлаться мягкими, вынуть ихъ, осушить, немедленно положить въ сотейникъ съ горячимъ очищеннымъ сливочнымъ масломъ, посолить, положить чуточку мускатнаго цвѣта, немного сахара, продержать очень недолго на огнѣ, потряхивая сотейникъ, выбрать на сито, окатить кипяткомъ. Согрѣть на пару нужное количество соуса сюпремъ № 310, въ него переложить головки спаржи, отпустить.

№ 647. Спаржа зеленая, нарѣзанная кусочками. Asperges vertes en petits pois. Приготовить способомъ, указаннымъ въ № 646, отпустить въ соусѣ бешамель № 301, подогрѣтомъ на пару.

Кромѣ того, приготовленная такимъ образомъ спаржа отпускается: въ видѣ пюре изъ спаржи № 526, запеченая съ пармезаномъ, съ бѣлымъ соусомъ № 304, съ голландскимъ соусомъ №№ 318, 319, 320, съ польскимъ соусомъ № 420, съ соусами изъ масла №№ 415,

422, 425, съ салатомъ-латукъ, по способу приготовленія, указанному для горошка № 651, съ соусомъ велуте № 298 или 299, холодною съ горчичнымъ соусомъ № 451, холодною съ соусомъ провансаль № 447.

№ 648. Горошекъ. Общія указанія. Petits pois. Зеленый горошекъ, какъ лущеный, такъ и въ стручкахъ, промывается въ холодной водѣ, варится всегда въ крутомъ, соленомъ кипяткѣ до готовности, затѣмъ погружается на одну минуту въ холодную воду, дабы сохранить за нимъ его зеленый цвѣтъ или же немедленно кладется въ горячее масло, или соусъ, для дальнѣйшаго приготовленія.

№ 649. Горошекъ по-французски. Petits pois à la française. Одинъ фунтъ молодого, мелкаго горошка обмыть въ холодной водѣ, вынуть изъ нея, осушить, положить въ кастрюлю, прибавить двадцать золотниковъ сливочнаго масла, четверть стакана холодной воды, десять золотниковъ обланжиреннаго и нарѣзаннаго на мелкіе куски лука, соли, мелкаго сахара, закрыть кастрюлю, поставить на полчаса на легкій огонь. Когда горохъ дойдетъ до готовности, прибавить двадцать золотниковъ масла, растертаго съ пятью золотниками муки, дать маслу разойтись, снять съ огня, нѣсколько разъ встряхнуть кастрюлю для полнаго соединенія масла съ горошкомъ. Если горошекъ очень густъ, подлить чуточку горячей воды, попробовать, досолить или прибавить сахара, отпустить.

№ 650. Горошекъ по-англійски. Petits pois à l'anglaise. Обмыть, отварить до готовности фунтъ горошка въ кипящей соленой водѣ, вынуть изъ воды, быстро осушить, положить на горячее блюдо, прибавить двадцать пять золотниковъ согрѣтаго, но не распущеннаго сливочнаго масла, слегка размѣшать, отпустить.

№ 651. Горошекъ съ салатомъ. Petits pois aux laitues приготовляется во всемъ такъ же, какъ и горошекъ № 649, причемъ въ него присоединяютъ двѣ головки салата-латукъ, раздѣленныя на мелкіе лепестки.

№ 652. Горошекъ съ салатомъ и морковью. Petits pois aux laitues et carottes nouvelles приготовляется во всемъ такъ же, какъ и горошекъ № 649, причемъ въ него присоединяютъ двѣ головки салата, раздѣленныя на мелкіе лепестки, и полфунта очищенной и мелко нарѣзанной молодой моркови.

Увеличить нѣсколько пропорцію масла, воды, сахара и соли.

№ 653. Горошекъ съ ліезономъ. Petits pois à la bourgeoisie приготовляется во всемъ такъ же, какъ и горошекъ № 649; передъ отпускомъ въ горошекъ вливается ліезонъ, см. № 45, изъ одного желтка и полустакана сливокъ.

№ 654. Горошекъ съ саломъ и ветчиной. Pois au lard et au jambon. Въ сотейникъ нарѣзать маленькими кусочками четверть фунта свиного наружнаго сала или свиной грудинки, или несоленой жирной ветчины, припустить на маслѣ, залить полустаканомъ

бульона № 86 или полустаканомъ испанскаго соуса № 297, насыпать въ сотейникъ фунтъ обмытаго горошка, прибавить двѣ-три молодыя луковички, букетъ изъ зелени № 85, немного соли, сахара, перца, чуточку мускатнаго цвѣта, небольшой кусочекъ мучного масла № 293. Тушить на легкомъ огнѣ полчаса, провѣрить на вкусъ; если нужно, досолить или прибавить сахара, вынуть букетъ изъ зелени, отпустить.

№ 655. Горошекъ въ стручкахъ. Pois nouveaux au naturel. Стручки обмыть, удалить стебельки, погрузить на нѣсколько минутъ въ кипящую соленую воду, сварить до готовности, вынуть, окатить холодною водой, осушить, положить на горячее блюдо, прибавить кусокъ сливочнаго масла, отпустить.

№ 656. Горошекъ сухой. Petits pois secs. Полфунта сухого горошка залить водой, поставить на край плиты, черезъ полчаса слить воду, налить горошекъ бульономъ № 86 или водой съ кускомъ масла, посолить, прибавить кусокъ мучного масла № 293, луковицу, букетъ зелени № 85, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ до готовности, вынуть букетъ, луковицу, досолить, добавить мелкаго сахара по вкусу, отпустить.

№ 657. Горохъ протертый. Pois secs au beurre. Вымыть фунтъ бѣлаго гороха, положить въ кастрюлю, залить соленою, холодною водой на палецъ выше гороха, положить немного соды, закрыть крышкою, дать на огнѣ гороху упрѣть до совершенной мягкости. Взять круглое блюдо, накрыть его рѣшетомъ и понемногу протереть ложкою весь горохъ, отнюдь не касаясь горки гороха, которая образуется подъ рѣшетомъ на блюдѣ, отпустить. Отдѣльно подается горячее сливочное масло, распущенное всмятку.

Пюре изъ горошка. Purée de pois nouveaux. См. № 527.

№ 658. Горошекъ въ консервахъ. Открыть банку, согрѣть ее на пару, выложить горошекъ въ сотейникъ, прибавить кусокъ мучного масла № 293, чуточку бульона № 86, прокипятить, добавить по вкусу соли, сахара, отпустить.

№ 659. Фасоль бѣлая, метръ д-отель. Haricots blancs nouveaux à la maître d'hôtel. Одинъ фунтъ бѣлой фасоли отварить до готовности съ одною луковицей въ кипящей соленой водѣ, вынуть, осушить, держать фасоль горячею; растереть девять золотниковъ масла съ двумя золотниками муки, раздѣлить масло на маленькіе куски, положить въ фасоль, прибавить двѣ ложки воды, въ которой варилась фасоль, одну ложку рубленой петрушки, соли, перца, полъчайной ложки лимоннаго сока, сильно нѣсколько разъ на огнѣ встряхнуть фасоль, чтобы все соединилось и масло слилось, отпустить.

№ 660. Фасоль бѣлая, по-бретонски. Haricots blancs à la Bretonne. Нарѣзать очень мелко обланжиренную луковицу, припустить ее въ сотейникѣ на маслѣ до колера. Бѣлую фасоль, сва-

ренную способомъ, указаннымъ въ № 659, положить въ сотейникъ, добавить соли, перца, кусокъ мясного сока № 95, соединить, отпустить.

Пюре изъ бѣлой фасоли. Purée d'haricots blancs. См. № 533.

№ 661. Фасоль зеленая, по-англійски. Haricots verts à l'anglaise. Очистить фунтъ зеленой фасоли, удалить стебельки, промыть въ холодной водѣ, закипятить воду въ большой сравнительно кастрюлѣ, легко посолить. Когда вода будетъ кипѣть ключомъ, спускать понемногу фасоль, дабы вода охладилась не сразу, варить фасоль, не закрывая кастрюли, отъ пятнадцати до двадцати минутъ, вынуть, сложить на горячее блюдо, посолить, положить двадцать золотниковъ масла кусками, отпустить.

№ 662. Фасоль зеленая, пулетъ. Haricots verts poulette. Отварить фасоль способомъ, указаннымъ въ № 661. Предварительно положить въ кастрюлю восемь золотниковъ масла, четыре золотника муки, обланжиренную луковицу, мѣшать на огнѣ три минуты, прибавить полстакана бульона № 86, немного соли, проварить масло, муку, бульонъ и луковицу, соединить съ двумя сырыми желтками и четырьмя золотниками масла. Положить въ кастрюлю только-что сваренную фасоль, вмѣстѣ съ полуложкой рубленой петрушки, смѣшать, добавить по вкусу соли, лимоннаго сока, отпустить.

№ 663. Фасоль зеленая, въ маслѣ. Haricots verts sautés au beurre. Отварить зеленую фасоль, какъ указано въ № 661, положить въ сотейникъ десять золотниковъ масла, распустить на огнѣ, положить сваренную въ теченіе пяти минутъ фасоль, потряхивая сотейникъ, продержать фасоль на огнѣ, прибавить соли, полъ-ложки рубленой петрушки, полъ-чайной ложки лимоннаго сока, соединить, отпустить.

№ 664. Фасоль зеленая, метръ д-отель. Haricots verts à la maître d'hôtel приготовляется во всемъ такъ же, какъ и № 663. Въ маслѣ, въ которомъ припускается фасоль, предварительно припустить мелко нарѣзанный лукъ, процѣдить масло, положить въ него фасоль; передъ отпускомъ положить въ фасоль небольшой кусокъ мясного сока № 95, распустить его, чтобъ онъ слился съ масломъ, отпустить.

№ 665. Чечевица. Lentilles. Чечевица приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 659; отпускается способами, указанными въ №№ 535, 659, 660.

№ 666. Морковь въ соку. Carottes au jus приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 475; передъ отпускомъ положить въ совершенно готовую морковь небольшой кусокъ куринаго сока № 97 или мясного № 95, на огнѣ распустить, отпустить.

№ 667. Морковь по-фламандски. Carottes flamandes дѣлается преимущественно изъ молодой моркови. Обланжирить въ те-

ченіе пяти минутъ въ кипяткѣ фунтъ молодой моркови, окатить холодною водой, очистить поверхность моркови полотенцемъ, обрѣзать головки, хвостики, нарѣзать тонкими ломтиками, положить въ кастрюлю, прибавить четверть стакана воды, восемь золотниковъ масла, немного соли, одинъ золотникъ сахара, закрыть крышкой и на легкомъ огнѣ тушить пятнадцать минутъ, часто потряхивая кастрюлю; отставить съ огня, соединить съ ліезономъ, см. № 45, изъ одного желтка, двумя ложками сливокъ, четырьмя золотниками масла, полуложкой рубленой петрушки, смѣшать, прибавить по вкусу соли или сахара, отпустить.

Пюре изъ моркови. Purée de carottes. См. № 537.

№ 668. Рѣпа вареная. Navets bouillis. Рѣпу, не срѣзая кожи, варить, погрузивъ ее въ холодную воду, до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается мягкою. Когда рѣпа сварится, снять пленку, поставить въ духовую печь, окропивъ масломъ, а когда рѣпа обсохнетъ, подать со сливочнымъ масломъ.

№ 669. Рѣпа тушеная. Navets braisés. Погрузить рѣпу въ кипятокъ, обланжирить въ теченіе пяти минутъ, вынуть, срѣзать кожу, разрѣзать на куски, положить въ кастрюлю вмѣстѣ со сливочнымъ масломъ, небольшимъ количествомъ муки, солью, сахаромъ, протушить до совершенной готовности на легкомъ огнѣ; во время тушенія можно подлить нѣсколько ложекъ бульона № 86; когда рѣпа готова, посыпать петрушкой, отпустить со сливочнымъ масломъ.

№ 670. Рѣпа фаршированная. Navets farcis.

Первый способъ. Рѣпу обмыть, сварить въ водѣ до мягкости, соскоблить пленку, вынуть ложечкой середину; соединить мякоть рѣпы съ мясною начинкой № 563, наполнить фаршемъ пустоту, окропить масломъ, запечь въ духовой печи въ теченіе двадцати минутъ; отпустить со сливочнымъ масломъ или съ соусомъ деми-гласъ № 402.

Второй способъ. Рѣпу обмыть, оскоблить ножичкомъ, вырѣзать середину, заполнить телячьею начинкой № 564, окропить масломъ, поставить въ духовую печь на полчаса, запечь, отпустить съ масломъ или съ соусомъ деми-гласъ № 402.

№ 671. Рѣпа печеная. Navets au four. Соскоблить съ рѣпы кожицу, сварить въ кипяткѣ до мягкости, вынуть, осушить, положить на плафонъ, испечь въ духовой печи, отпустить со сливочнымъ масломъ. Рѣпу можно печь въ духовой печи и сырую, держать въ печи до мягкости, наблюдая, чтобы не пригорѣла.

№ 672. Низы изъ рѣпы съ соусомъ изъ малаги. Fonds de navets au malaga. Очистить рѣпу, нарѣзать ломтями, обрѣзать такъ же, какъ и низы изъ артишоковъ, см. № 474, обланжирить въ кипяткѣ, вынуть, осушить, сложить въ сотейникъ; посолить, положить мелкаго сахара, тушить до готовности въ сливочномъ маслѣ съ небольшимъ количествомъ бульона № 86. Испанскій соусъ № 297

соединить съ прокипяченою малагой, высадить до надлежащей густоты. Положить на блюдо ломти рѣпы, залить соусомъ, отпустить.

№ 673. Рѣпа гласированная. Navets glacés приготовляется, какъ указано въ № 476.

№ 674. Брюква. Chou-navet. Тѣми же способами, которые указаны для изготовленія рѣпы, см. №№ 668—673, приготовляется брюква.

№ 675. Земляная груша съ испанскимъ соусомъ. Topinambour à l'éspagnole. Очистить земляныя груши, обмыть въ водѣ съ мукой и уксусомъ, вынуть, осушить, положить въ сотейникъ на распущенное сливочное масло, посолить, полить сокомъ изъ лимона, заколеровать съ обѣихъ сторонъ на легкомъ огнѣ, протушить до мягкости, вынуть на горячее блюдо, залить испанскимъ соусомъ № 297, отпустить.

№ 676. Земляная груша съ сабайономъ. Topinambour au sabayon. Нарѣзанную кусками земляную грушу, очистить, промыть, сварить до готовности въ соленомъ кипяткѣ, переложить на блюдо, залить сабайономъ № 1655, отпустить.

№ 677. Сладкій корень подъ бѣлымъ соусомъ. Salsifis à la sauce blanche. Два фунта сладкаго корня очистить ножомъ, т. е. срѣзать всю черную кожицу, погрузить въ холодную воду съ уксусомъ; отдѣльно приготовить соленую воду, закисленную уксусомъ и забѣленную двумя или тремя ложками муки; въ эту послѣднюю воду переложить сладкій корень, покрыть кастрюлю бумагой и крышкой, варить на легкомъ огнѣ до готовности. Когда сладкій корень сдѣлается мягкимъ, вынуть на блюдо, уложить, какъ спаржу, отпустить съ бѣлымъ соусомъ № 304.

Сладкій корень, приготовленный такимъ способомъ, отпускается: запеченый съ пармезаномъ, съ голландскимъ соусомъ №№ 318, 319, 320, съ соусомъ велуте № 298 или 299, съ соусомъ польскимъ № 420, съ соусомъ пулетъ № 317.

№ 678. Сладкій корень въ клярѣ. Salsifis frits. Сварить сладкій корень, какъ указано въ № 677, вынуть изъ навара, въ которомъ онъ варился, осушить, нарѣзать на куски одинаковой длины, обмакнуть каждый кусокъ въ кляръ № 1259, погрузить въ горячій фритюръ и, когда корень заколеруется, вынуть, осушить, отпустить съ жареною петрушкой № 505.

№ 679. Сельдерей французскій. Céléri. Взять шесть штукъ французскаго сельдерея, нарѣзать его кусками по три вершка длины, удалить зеленые и твердые листья, очистить отъ наружной кожи, тщательно вымыть въ холодной водѣ, погрузить на десять минутъ въ кипящую воду, вынуть, окатить холодною водой, обтереть полотенцемъ всѣ листья, промыть въ нѣсколькихъ водахъ, связать по три куска вмѣстѣ, положить въ кастрюлю. Прибавить два стакана

бульона № 86, кусокъ масла, букетъ зелени № 85, обланжиренную луковицу, нарѣзанную морковь, соли, перца, покрыть бумагой, закрыть крышкой, варить на легкомъ огнѣ до готовности, не менѣе двухъ часовъ. Вынуть изъ навара, положить на блюдо или въ серебряную кастрюлю, залить бѣлымъ соусомъ № 304 или соусомъ велуте № 298 или 299, или соусомъ деми-гласъ № 402, или соусомъ испанскимъ № 296 или 297, или соусомъ нѣмецкимъ № 302 или 303, или соусомъ бешамель № 301, или распущеннымъ куринымъ сокомъ № 97 или мяснымъ № 95.

№ 680. Сельдерей холодный. Céléri rafraichi. Сельдерей, сваренный указаннымъ въ № 679 способомъ, остудить, уложить на кусокъ льда, отпустить: съ соусомъ горчичнымъ № 451 или съ соусомъ изъ прованскаго масла съ уксусомъ №№ 455, 456, или съ соусомъ провансаль № 447.

Пюре изъ сельдерея. Purée de céléri. См. № 532.

Кардоны. Cardons au naturel. См. № 496.

№ 681. Кардоны съ мозговымъ жиромъ. Cardons à la moelle. Отварить кардоны, какъ указано въ № 496, уложить на блюдо, залить испанскимъ соусомъ № 297, обложить высушенными гренками изъ бѣлаго хлѣба, съ положенными на нихъ кусками мозгового жира, обланжиреннаго въ бульонѣ, и посаженными передъ отпускомъ на три минуты въ духовую печь.

№ 682. Кардоны съ нѣмецкимъ соусомъ. Cardons à la sauce allemande. Отварить кардоны, какъ указано въ № 496, нарѣзать однообразными кусками, залить нѣмецкимъ соусомъ № 302 или 303, обложить гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными на сливочномъ маслѣ, отпустить.

№ 683. Капуста цвѣтная, отварная, съ бѣлымъ соусомъ. Choux fleurs à la sauce blanche. Отварить цвѣтную капусту, какъ указано въ № 487. Отпустить съ бѣлымъ соусомъ № 304.

Отварная цвѣтная капуста отпускается съ голландскимъ соусомъ №№ 318, 319, 320, съ польскимъ соусомъ № 420, сабайономъ № 1655, съ соусами изъ масла №№ 415, 422, 425, съ соусомъ изъ сливокъ и желтковъ № 400.

№ 684. Капуста цвѣтная, запеченная съ сыромъ. Choux fleurs au gratin. Отварить цвѣтную капусту, какъ указано въ № 487. Приготовить слѣдующій соусъ: взять пять золотниковъ бѣлаго ру № 289, распустить его двумя стаканами горячей воды, подливая воду въ горячій ру постепенно и понемногу, немного соли, перца, прокипятить, проварить, постоянно мѣшая. Всыпать восьмушку фунта тертаго пармезана, столько же тертаго швейцарскаго сыра, проварить еще; если бы оказалось очень густо, разбавить водой. Сваренную капусту осушить и раздѣлить по частямъ. Въ сотейникъ или на блюдо, идущее въ печь, положить слой капусты, налить слой

соуса, опять—слой капусты, слой соуса. Посыпать тертымъ сыромъ, смѣшаннымъ съ хлѣбными сухарями, окропить распущеннымъ масломъ, поставить въ духовую печь. Когда заколеруется, отпустить.

№ 685. Капуста цвѣтная, подъ бешамелью. Choux fleurs à la crême. Приготовляется тѣмъ же способомъ, который указанъ въ № 684, но соусъ изъ бѣлаго ру замѣняется бешамелью № 301.

№ 686. Капуста цвѣтная, зажаренная въ клярѣ. Choux fleurs frits. Вполовину сваренную, остуженную цвѣтную капусту раздѣлить на маленькіе букетики, обмакнуть каждый букетикъ въ кляръ № 1259, погрузить въ умѣренно горячій фритюръ. Когда букетики заколеруются, осушить, чуть посолить, отпустить.

№ 687. Капуста брюссельская въ маслѣ. Choux de Bruxelles à la noisette. Отварить капусту способомъ, указаннымъ въ № 491. Передъ отпускомъ распустить въ сотейникѣ сливочное масло, очистить его, держать масло на огнѣ до желтаго колера, см. № 423; отставить съ огня. Положить въ сотейникъ брюссельскую капусту, продержать на огнѣ три-четыре минуты, постоянно встряхивая сотейникъ снять съ плиты, досолить, посыпать перцемъ, положить чуточку мускатнаго цвѣта, кусокъ сливочнаго масла, отпустить.

№ 688. Капуста красная. Choux rouges приготовляется способомъ, указаннымъ для свѣжей капусты № 489. Въ красную капусту, обыкновенно во время ея приготовленія, прибавляются мелкій сахаръ, уксусъ.

№ 689. Капуста кислая, изготовленная изъ свѣжей. За неимѣніемъ кислой капусты, можно таковую приготовить изъ свѣжей. Для этого нужно изрубить кочанъ капусты, посолить его, отжать, дать постоять нѣсколько часовъ; прибавить по вкусу уксуса, дать постоять еще нѣкоторое время; употреблять, какъ указано въ № 490.

№ 690. Капуста фаршированная. Choux farcis. Взять кочанъ капусты, отдѣлить наружные испорченные листья, вырѣзать изъ цѣлаго кочна сердцевину съ кочерыжкой, срѣзать, насколько возможно, чтобы кочанъ не развалился,твердую часть серединокъ наружныхъ листьевъ, положить кочанъ въ кастрюлю, залить крутымъ кипяткомъ, плотно прикрыть, держать на огнѣ около получаса, вынуть кочанъ, дать стечь водѣ, разнять листья, не отрывая таковые, наложить на каждый листъ тонкій слой нижеуказаннаго фарша, заполнить имъ же середину, осторожно приподнять листья, сформировать опять цѣлый кочанъ, обвязать его нитками. Въ такомъ видѣ положить капусту въ соотвѣтствующую по величинѣ кастрюлю, залить бульономъ № 86 до половины, прибавить кусокъ масла, посолить, поставить на часъ или на полтора въ духовую печь. Когда капуста сдѣлается мягкою, выложить на блюдо, снять нитки. Соусъ процѣдить, снять съ него жиръ, загустить на огнѣ

мучнымъ масломъ № 293 или сметаной. Процѣдить, залить соусомъ капусту, или отпустить соусъ отдѣльно.

Если капуста тушится не въ духовомъ шкапу, а готовится на пару, т. е. въ кастрюлѣ, поставленной въ кипятокъ, тогда весь нафаршированный кочанъ укладывается на мокрую салфетку, края которой завязываются сверху.

Фаршируется капуста или фаршемъ для рубленыхъ котлетъ № 911, съ прибавленіемъ риса, или начинкой изъ мяса № 563, телятины № 564, куръ № 565.

№ 691. Капуста, фаршированная въ листьяхъ. Choux farcis. Такимъ же точно образомъ, какъ описано въ № 690, приготовляются и фаршируются отдѣльные листья капусты. Въ этомъ случаѣ листья отдѣляются отъ кочна, на нихъ накладывается фаршъ, обворачиваютъ его листьями, каждый такой кусокъ перевязывается нитками, плотно укладывается въ сотейникъ, заливается бульономъ № 86.

Въ остальномъ поступить порядкомъ, указаннымъ въ № 690.

№ 692. Голубцы. Choux farcis. Такъ же точно, какъ указано въ № 691, приготовляются голубцы, но въ фаршъ прибавляютъ вареный рисъ. Голубцы отпускаютъ обыкновенно съ соусомъ, который дѣлается, какъ указано въ № 399, изъ навара голубцовъ и сметаны, съ прибавленіемъ къ нему ложки или двухъ пюре изъ томатовъ.

№ 693. Салатъ-латукъ въ соку. Laitues au jus приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 499. Отпустить на гренкахъ бѣлаго хлѣба, изжаренныхъ на маслѣ, заливъ распущеннымъ сокомъ изъ говядины № 95 или соусомъ деми-гласъ № 402.

№ 694. Салатъ-латукъ фаршированный. Laitues farcies. Приготовить салатъ во всемъ согласно указаніямъ въ № 499. Когда салатъ приготовленъ, вынуть на салфетку, раздѣленъ на части и прижать плоскою стороной ножа, тогда на каждый кусокъ салата наложить тонкій слой куриной начинки № 565, завернуть со всѣхъ сторонъ края листьевъ, тѣсно уложить куски салата въ сотейникъ, залить бульономъ № 86, проварить на легкомъ огнѣ. Приготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба, зажаренные на маслѣ, уложить ихъ на блюдо, на каждый гренокъ положить кусокъ фаршированнаго салата, залить соусомъ деми-гласъ № 402, отпустить.

№ 695. Баклажаны фаршированные. Aubergines farcies. Разрѣзать баклажаны вдоль на двѣ половины, удалить сокъ, зернышки и наиболѣе мягкую часть мякоти. Съ наружной стороны снять очень немного кожи у самыхъ оконечностей, остальную кожу въ нѣсколькихъ мѣстахъ легко надрѣзать, уложить въ сотейникъ, положить кусокъ сливочнаго или немного прованскаго масла, продержать на огнѣ пять минутъ, переворачивая баклажаны, дабы они заколеровались съ обѣихъ сторонъ, выложить на салфетку. Мелко

изрубить вынутую изъ баклажанъ мякоть, выжать ее чрезъ салфетку. Положить въ сотейникъ немного муки, сливочнаго или прованскаго масла, прогрѣть, разбавить нѣсколькими ложками бульона № 86, добавить мякоть баклажанъ, проварить. Прибавить шампиньоны уксель № 469, пюре изъ томатовъ № 518, перца, простого или кайенскаго, соли, высадить до густоты. Наложить фаршъ въ баклажаны, посыпать ихъ тертымъ хлѣбомъ, сыромъ, уложить въ сотейникъ со сливочнымъ или прованскимъ масломъ, поставить въ духовую печь, прикрыть, тушить до готовности, отпустить.

№ 696. Баклажаны по-гречески. Aubergines à la grecque. Баклажаны цѣлые (срѣзать немного оба конца) или разрѣзанные пополамъ, удаливъ изъ нихъ зернышки и воду и надрѣзавъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ наружную кожицу, положить въ сотейникъ, посолить, посыпать перцемъ, подлить прованскаго масла, прокипятить на огнѣ, а затѣмъ тушить на легкомъ огнѣ до готовности, вмѣстѣ съ припущенными отдѣльно, на прованскомъ маслѣ, кусками лука, моркови, томатовъ, нѣсколькими зернами перца и чуточкой лавроваго листа. Когда баклажаны дойдутъ до готовности, отставить съ огня, остудить, отпустить въ томъ же маслѣ.

№ 697. Икра изъ баклажанъ. Caviar d'aubergines. Баклажаны испечь до мягкости въ шкапу, на толстомъ каменномъ блюдѣ, наблюдая, чтобы не пригорѣли, остудить, вынуть внутренность, положить на сито, дать предварительно стечь жидкости, а засимъ протереть, прибавить пюре изъ лука № 523, шампиньоны уксель № 469, пюре изъ томатовъ № 518, соль, перецъ, прованское масло, сокъ изъ лимона, тщательно смѣшать лопаточкой, чтобы вся масса побѣлѣла, остудить, уложить горкой на блюдо, отпустить.

№ 698. Кабачки фаршированные. Aubergines blanches farcies. Срѣзать кожу, обрѣзать верхъ и донышко, вынуть трубочкою сердцевину, обмыть въ холодной водѣ, нафаршировать начинкой № 563, отваренным рисомъ, укропомъ, петрушкой. Уложить въ сотейникъ, прибавить кусокъ масла, бульона № 86, закрыть крышкою, протушить до готовности въ духовомъ шкапу. Когда будутъ готовы, вынуть, выложить на блюдо, процѣдить наваръ, загустить его на огнѣ мучнымъ масломъ № 293, прибавить сметаны и пюре изъ томатовъ № 518, прокипятить, залить кабачки, отпустить.

№ 699. Кабачки жареные. Aubergines frites. Кабачки очистить, обмыть, обланжирить въ кипяткѣ, нарѣзать тонкими ломтями. Въ чистомъ видѣ или запанированные изжарить на сливочномъ или на прованскомъ маслѣ, или во фритюрѣ. Вынуть, осушить, посолить, отпустить.

№ 700. Огурцы пулетъ. Concombres à la poulette. Приготовить огурцы, какъ указано въ № 497, вынуть ихъ изъ навара, осушить, залить соусомъ пулетъ № 317, отпустить.

№ 701. Огурцы съ соусомъ велуте. Concombres au velouté. Приготовить огурцы, какъ указано въ № 497, залить соусомъ велуте № 299, отпустить.

№ 702. Огурцы фаршированные. Concombres farcis. Огурцы очистить, выемкою вынуть середину, наполнить фаршемъ для кнели № 547, проварить въ бульонѣ № 86 до мягкости, на самомъ легкомъ огнѣ. Если фаршированные огурцы идутъ гарниромъ въ супъ изъ огурцовъ № 231, въ такомъ случаѣ огурцы передъ отпускомъ нарѣзаются на ломтики.

№ 703. Лукъ фаршированный. Oignons farcis. Очистить, обланжирить крупныя луковицы, вынуть изъ воды, остудить, срѣзать верхъ, вынуть середину, соединить наполовину пюре изъ лука № 523 и пюре изъ куръ № 516, заполнить этимъ фаршемъ луковицы, уложить ихъ въ сотейникъ, положить масла, подлить бульона № 86, закрыть крышкою, протушить до готовности. Выложить лукъ, съ навара снять жиръ, процѣдить, прибавить кусокъ мясного сока № 95, загустить на огнѣ кускомъ мучного масла № 293, процѣдить соусъ на лукъ, отпустить.

№ 704. Цикорій въ соусѣ. Chicorée au velouté приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 498. Передъ отпускомъ соединить съ соусомъ велуте № 299, закончить кускомъ сливочнаго масла, кускомъ куринаго сока № 97; отпустить на крутонахъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ на маслѣ.

№ 705. Цикорій на сливкахъ. Chicorée à la crême приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 498. Передъ отпускомъ соединить съ соусомъ бешамель № 301, отпустить на гренкахъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ сливочномъ маслѣ.

№ 706. Цикорій въ соку. Chicorée au jus приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 498. Передъ отпускомъ соединить съ соусомъ испанскимъ № 296 или 297, закончить кускомъ мясного сока № 95, отпустить на гренкахъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ на сливочномъ маслѣ.

№ 707. Шпинатъ. Epinards. Приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 500. Отпускается или съ крутонами изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ сливочномъ маслѣ, или съ яйцами въ мѣшечекъ № 1464.

№ 708. Шпинатъ по-англійски. Epinards à l'anglaise приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 500, но нарубаютъ шпинатъ не мелкими кусками, а крупными. Проваривая шпинатъ, необходимо слѣдить, чтобы куски листьевъ остались цѣлыми. Отпустить со сливочнымъ масломъ.

№ 709. Щавель. Oseille приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 501. Отпускается или съ крутонами изъ бѣлаго хлѣба,

поджаренными въ маслѣ, или съ яйцами въ мѣшечекъ № 1464, или съ крутыми яйцами № 1455.

№ 710. Кукуруза. Maïs. Молодую кукурузу съ зернами, переходящими изъ молочнаго состоянія въ твердое, очистивъ отъ наружныхъ листьевъ, сварить въ слегка посоленомъ кипяткѣ. Когда зерна кукурузы будутъ мягки, вынуть изъ воды, осушить полотенцемъ, уложить на блюдо, покрыть салфеткой, отпустить. Отдѣльно подать кускомъ сливочное масло.

№ 711. Шампиньоны, грибы, сморчки. Champignons, cèpes, morilles приготовляются способами, указанными въ №№ 462—466, 470—472.

№ 712. Трюфели въ салфеткѣ. Truffes à la serviette. Очистить трюфели, см. № 32, залить ихъ наваромъ миръ-пуа № 112, отварить до готовности, выложить на одну половину салфетки, а другою прикрыть, отпустить съ кускомъ сливочнаго масла.

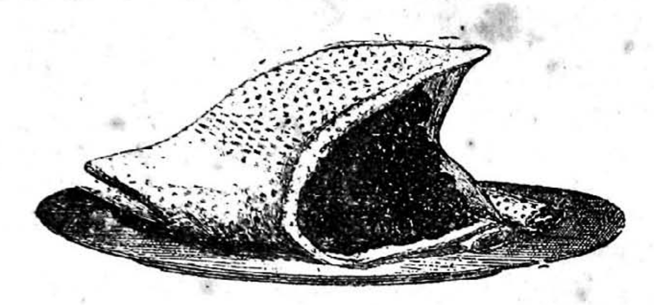


Рис. № 51.

№ 713. Трюфели съ шампанскимъ. Truffes à l'etouffée au vin de champagne. Положить очищенные трюфели, см. № 32, въ кастрюлю, посолить, залить не сладкимъ шампанскимъ и краснымъ бульономъ № 89, варить въ теченіе десяти минутъ, вынуть трюфели, переложить въ другую кастрюлю, процѣдить наваръ трюфелей, высадить его наполовину, залить трюфели, отпустить.

№ 714. Трюфели по способу г. Каншина («Энциклопедія питанія», Д. В. Каншина, выпускъ I, стр. 140). Вымыть трюфели, очистить ихъ отъ наружной шероховатости, нарѣзать ломтиками, положить въ глиняный горшечекъ, положить кусокъ сливочнаго масла, прикрыть крышкою, замазать крышку тѣстомъ, поставить въ духовую печь, черезъ каждыя двѣ-три минуты встряхивать, черезъ двадцать минутъ подать горшокъ на столъ, открыть его за столомъ, солить по вкусу.

№ 715. Трюфели на холодное. Buisson de truffes. Отварить, какъ указано въ № 712, нужное количество крупныхъ трюфелей, приготовить постаментъ или крустадъ № 1231, украсить его шпаж-

ками № 1235, гарнированными трюфелями, уложить горкой трюфели, украсить букетиками изъ петрушки, отпустить съ масломъ изъ шампанскаго № 436.

№ 716. Суфле изъ овощей. Souffle de légumes. Взять стаканъ какого-либо пюре изъ овощей, отъ № 517 до № 540, положить въ сотейникъ, прибавить кусокъ мучного масла № 293, немного сливокъ. На огнѣ слегка высадить, снять съ огня, вбить въ пюре пять желтковъ. Отдѣльно взбить пять бѣлковъ и соединить ихъ съ пюре. По вкусу досолить или подложить сахара (напр., въ суфле изъ шпината, моркови, каштановъ). Наполнить три четверти мѣдной или каменной формы, закрыть ее восковою бумагой и крышкою, поставить въ сотейникъ съ кипяткомъ, подложивъ подъ дно кусокъ толстой бумаги (сахарной), варить полчаса на легкомъ огнѣ. Выложить на блюдо съ салфеткою, отпустить.

Къ описанному суфле можно отпустить какой-нибудь изъ нижеслѣдующихъ соусовъ: бѣлый № 304; голландскій №№ 318, 319, 320; велуте № 298 или 299; изъ сливокъ и желтковъ № 400; сабайонъ № 1655.

ОТДѢЛЪ IX.

Рыба.

№ 717. Рыба вареная. Общія правила варки рыбы.

А. Рыба варится въ водѣ съ солью или въ курбульонѣ №№ 118 и 119. Вода и курбульонъ въ большинствѣ случаевъ должны быть холодными. Только мелкая рыба варится въ горячей водѣ или въ горячемъ курбульонѣ. Зачищенная и заготовленная рыба, см. № 42, укладывается на рѣшетку рыбнаго котла, заливается холодною водой или холоднымъ курбульономъ. Рыбный котелъ устанавливается на огонь, наваръ доводится до кипѣнія, котелъ немедленно сдвигается на край плиты, а рыба доваривается до готовности въ очень горячемъ, но не кипящемъ наварѣ. Только при соблюденіи этого условія, рыба проваривается однообразно, сохраняетъ видъ, вкусъ, сочность; подвергаясь же продолжительному кипѣнію, она отдаетъ навару свои лучшія питательныя части, разваливается, теряетъ вкусъ и видъ.

Б. Другой способъ варки рыбы заключается въ томъ, что она изготовляется на пару, т. е. не заливается жидкимъ наваромъ и не погружается въ него, но укладывается на рѣшетку парового котла или паровой кастрюли, помѣщенную выше уровня жидкаго навара,

причемъ плотно прикрытый сосудъ ставится на большой огонь, дабы вода кипѣла и на парахъ ея рыба могла свариться.

В. Рыба, отпускаемая къ столу въ цѣломъ видѣ, должна вариться въ котлѣ, соотвѣтствующемъ по размѣру величинѣ варимой рыбы. Если же котелъ коротокъ или узокъ, то рыба, естественно, должна быть согнута, и вслѣдствіе этого она утрачиваетъ форму. Съ другой стороны, излишнее количество навара въ большомъ котлѣ не можетъ способствовать улучшенію вкуса варимой рыбы.

Г. Крупная живая рыба, въ особенности: стерлядь, осетръ, севрюга, лосось, щука, озерная форель, судакъ, карпъ, вырезубъ ни въ какомъ случаѣ не могутъ идти на изготовленіе вслѣдъ за прикалываніемъ ихъ. Съ момента прикалыванія рыбы до начала приготовленія ея къ столу, въ зависимости отъ величины рыбы, ея природы, бывшей живучести, должно пройти отъ 12 до 24 часовъ. Все это время убитая и зачищенная рыба должна лежать на льду, и мясо рыбы должно за это время утратить свою упругость, должно, такъ сказать, само собой размягчиться.

Д. Заблаговременно снятые съ рыбы филеи, см. № 44, укладываются на блюдо, заливаются молокомъ и въ такомъ видѣ сохраняются въ прохладномъ мѣстѣ до ихъ изготовленія.

Е. Солить рыбу, подвергаемую варкѣ, надо въ мѣру, имѣя однако въ виду, что рыба недосоленая во время ея приготовленія, невкусна.

Ж. Готовность вареной рыбы опредѣляется видомъ глазъ, которые дѣлаются очень выпуклыми и совершенно бѣлыми, отсутствіемъ въ рыбѣ сырого запаха и, наконецъ, мягкостью мяса, которое свободно прокалывается деревянною шпилькой или кухонною иглой.

З. Сваренная до готовности рыба снимается съ плиты, чуть остужается въ томъ же сосудѣ, въ которомъ она варилась, перекладывается на блюдо, гарнируется надлежащимъ образомъ, отпускается съ соотвѣтствующими соусами.

И. Замороженная рыба оттаивается въ очень холодной водѣ, соленая же и вяленая вымачиваются въ водѣ въ продолженіе цѣлыхъ сутокъ, а иногда и болѣе.

№ 718. Осетрина отварная, цѣлая. Esturgeon au naturel. Цѣлаго выпотрошеннаго, очищеннаго, см. № 42, и выдержаннаго не менѣе сутокъ на льду осетра, послѣ удаленія изъ него вязиги, обмыть водою, вытереть до-суха полотенцемъ, тщательно посолить, обвязать тесьмой весь корпусъ и голову, уложить въ рыбный котелъ, залить холоднымъ курбульономъ № 118, поставить на сильный огонь, дать закипѣть, затѣмъ немедленно сдвинуть на легкій огонь и, не давая кипѣть навару, уварить рыбу до готовности. Выложить на доску, очистить, вырѣзать черныя мѣста, если они имѣются на рыбѣ, переложить на блюдо или на деревянный лотокъ, оберну-

тый въ салфетку, нарѣзать, см. № 81, отпустить съ отварнымъ картофелемъ № 480 и съ высаженнымъ консоме изъ рыбы № 265.

№ 719. Осетрина отварная, въ кускѣ. Такъ же точно, какъ описано въ № 718, приготовляется и отпускается отварная осетрина не цѣлая, а въ большомъ кускѣ.

№ 720. Осетрина паровая. Esturgeon au bain marie. Цѣлаго осетра или кусокъ таковаго зачистить, см. № 42, положить въ котелъ, ошпарить кипяткомъ, прикрыть крышкою, продержать въ кипяткѣ около пяти минутъ. Вынуть рыбу изъ воды, очистить, срѣзать костяную чешую, удалить вязигу, посолить, уложить на рѣшетку въ паровой котелъ или паровую кастрюлю. Подъ рѣшетку налить курбульонъ № 118, съ кореньями, виномъ или разсоломъ, котелъ закрыть, поставить на огонь. Когда рыба на пару дойдетъ до готовности, вынуть изъ котла, нарѣзать скошенными ломтями, уложить на блюдо, отпустить, какъ указано въ № 718.

При изготовленіи осетрины на пару описаннымъ способомъ, она можетъ быть нарѣзана на ломти сырою и кусками уложена въ паровую кастрюлю.

№ 721. Осетрина съ соусомъ изъ томатовъ. Esturgeon aux tomates. Въ сотейникѣ распустить кусокъ масла, накрошить мельчайшими ломтиками обланжиренную луковицу, припустить на легкомъ огнѣ безъ всякаго колера, влить стаканъ бѣлаго вина, два стакана рыбнаго бульона № 265, ложки три пюре изъ томатовъ № 518, прокипятить. Уложить въ другой сотейникъ нарѣзанную скошенными ломтями, ошпаренную и очищенную осетрину, посолить, посыпать перцемъ, залить вышеописаннымъ соусомъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности. Отпустить въ томъ же сотейникѣ или выбрать рыбу въ серебряную кастрюлю, или на глубокое блюдо и залить ее процѣженнымъ чрезъ сито соусомъ, въ которомъ рыба варилась. Если окажется нужнымъ, загустить соусъ на огнѣ кускомъ мучного масла № 293.

№ 722. Осетрина по-русски. Esturgeon à la russe. Осетра или кусокъ таковаго, сваренные способами, описанными въ №№ 718, 719, 720, нарѣзать, уложить на блюдо. Залить однимъ изъ соусовъ, см. №№ 372, 373, 374; часть этого соуса отпустить отдѣльно въ соусникѣ.

№ 723. Осетрина отварная, подъ разными соусами. Осетрина, сваренная способами, указанными въ №№ 718, 719, 720, можетъ быть подана подъ нижеслѣдующими соусами: мариньеръ № 344; изъ омара № 347; изъ раковъ № 348; изъ устрицъ № 350; венеціанскимъ № 351; бѣлымъ съ петрушкою № 352; «Кольберъ» № 353; режансъ № 354; изъ щуки съ бѣлымъ виномъ № 355; матлотъ № 356; матлотъ по-нормандски № 357; «Жоенвиль» № 358; «Берси» № 361; генуэзскимъ № 362; женевскимъ № 363; «Шамборъ» № 364;

съ гарниромъ того же названія № 582; буйабезъ № 368; метръ д-отель № 425 и т. д.

Въ видѣ гарнировъ къ отварной осетринѣ, соотвѣтственно перечисленнымъ соусамъ, отпускаются: трюфели №№ 460, 461, шампиньоны № 462, оливки № 473, лукъ № 477, картофель № 480, огурцы № 497, печенки изъ налимовъ и молоки изъ карповъ № 509, раки № 828, раковыя шейки № 510, устрицы № 512, мули № 514, кнели изъ рыбы № 556, кнели изъ раковъ № 557.

№ 724. Стерлядь отварная крупная, обыкновенная, шипъ отварной, севрюга отварная, лососина отварная, карпъ отварной крупный, сазанъ отварной крупный, вырезубъ отварной крупный, бѣлуга отварная крупная, судакъ отварной крупный, лещъ отварной крупный, щука отварная крупная.

Всѣ поименованныя рыбы отвариваются тѣми же способами, которые указаны для осетрины, см. №№ 718—720, и отпускаются съ тѣми же соусами и гарнирами, которые перечислены въ №№ 721—723.

№ 725. Стерлядь отварная хорошей воды. Sterlet au naturel. Совершенно иначе, чѣмъ обыкновенная волжская стерлядь, должна быть приготовлена стерлядь шекснинская, сурская, моложская, двинская, окская, вятская и т. д., словомъ, стерлядь хорошей воды, отличнаго вкуса, жирная, съ желтымъ брюшкомъ. При покупкѣ хорошей стерляди въ Петербургѣ, необходимо руководствоваться указаніями, изложенными въ № 267. Такая стерлядь, по справедливости, должна почитаться царицею всѣхъ рыбъ, какъ по качеству мяса, такъ, особенно, по вкусу своего жира. По отзывамъ гастрономовъ, вкуснѣе рыбы не существуетъ, а потому готовить ее нужно отлично отъ другихъ рыбъ, заботясь, чтобъ отъ способа изготовленія стерлядь отнюдь не утратила своихъ природныхъ качествъ и чтобы соусъ, съ которымъ она подается, вполнѣ соотвѣтствовалъ превосходному вкусу самой рыбы.

Убивъ стерлядь ударомъ по головѣ, или уколомъ въ хвостъ, ее надо выпотрошить, очистить порядкомъ, указаннымъ въ № 42, обмыть, вытереть до-суха полотенцемъ, удалить запекшуюся кровь, положить на ледъ на время отъ 12 до 24 часовъ, въ зависимости отъ размѣровъ стерляди, дабы мясо рыбы утратило свою упругость. Выдержанную на льду стерлядь вторично обмыть, вытереть, посолить, положить въ рыбный котелъ, залить курбульономъ № 119 или холоднымъ бульономъ изъ ершей № 265, влить небольшое количество разсола или хорошаго бѣлаго вина, прикрыть котелъ, закипятить наваръ, и немедленно послѣ этого отставить стерлядь на край плиты, дабы она дошла до совершенной готовности при температурѣ навара, близкой къ кипѣнію. Когда стерлядь сварится, бо́льшую часть навара перелить въ сотейникъ, высадить до

половины на большомъ огнѣ, переложить стерлядь на блюдо, процѣдить на нее высаженный наваръ, отпустить.

При желаніи, тотъ же самый наваръ можетъ быть сгущенъ до густоты соуса сливочнымъ масломъ или мучнымъ масломъ № 293, которое небольшими кусками погружается въ наваръ въ то время, когда онъ высаживается, причемъ соусною ложкой или особымъ движеніемъ сотейника необходимо такъ соединить масло, чтобъ оно слилось съ наваромъ въ видѣ эмульсіи.

№ 726. Стерлядь паровая. Sterlet au bain marie. Стерлядь такого же достоинства, какъ стерлядь, описанная въ № 725, готовится на пару во всемъ такъ же, какъ и предыдущая, но съ тою разницей, что наваръ не покрываетъ стерляди, а находится подъ рѣшеткой паровой кастрюли, на которую она положена, причемъ рыба доходитъ до готовности на парахъ этого навара. Вслѣдствіе сего, закрытый паровой рыбный котелъ долженъ быть поставленъ на средній огонь плиты, а въ наваръ изъ ершей, кромѣ разсола и бѣлаго вина, кладутъ нарѣзанныхъ правильными ломтиками и обланжиренныхъ бѣлыхъ кореньевъ, т. е. сельдерея, петрушки, лука, порея и луковицы, а также соленыхъ огурцовъ. Когда стерлядь дойдетъ до готовности, отставить съ огня, а наваръ процѣдить въ сотейникъ и сдѣлать изъ него соусъ порядкомъ, указаннымъ въ № 725. Бѣлые коренья и соленые огурцы присоединить къ соусу и отпустить вмѣстѣ со стерлядью.

№ 727. Стерлядь по-русски. Sterlet à la russe. Стерлядь того же достоинства, какъ и стерлядь №№ 725, 726, отпускаемая по-русски, изготовляется во всемъ такъ же, какъ описано въ указанныхъ номерахъ и отпускается съ соусами №№ 372, 373, 374, причемъ необходимо, чтобъ упомянутые въ этихъ соусахъ велуте № 298, испанскій соусъ № 296 и курбульонъ № 119 были приготовлены на консоме изъ ершей № 265.

№ 728. Форель гатчинская отварная. Truite de Gatchina au bleu. Очистить форель, какъ указано въ № 42, выдержать часа три-четыре на льду, свернуть въ кольцо, обвязать нитками. Отдѣльно закипятить уксусъ, обмакнуть въ него каждую форель спинкой и держать въ уксусѣ до тѣхъ поръ, пока кожа посинѣетъ, посолить, уложить форель на рѣшетку рыбнаго котла, залить курбульономъ № 119, дать чуть закипѣть, отставить съ огня, продержать нѣсколько минутъ на краю плиты. Вынуть форель, снять нитки, уложить на блюдо, покрытое салфеткой, обложить сырою петрушкой и отварнымъ обточеннымъ картофелемъ № 480, отпустить со сливочнымъ масломъ въ кускѣ или съ масломъ метръ д-отель № 425, или съ соусомъ изъ масла № 415, или съ соусомъ метръ д-отель съ ліезономъ № 412, или съ соусомъ изъ распущеннаго масла № 422, или съ голландскимъ соусомъ №№ 518, 519, 520.

№ 729. Форель отварная рѣчная или озерная, крупная. Truite saumoné. Форель, зачищенную способомъ, указаннымъ въ № 42, выдержанную положенное время на льду, уложить въ рыбный котелъ, залить курбульономъ № 118 или 119, поставить на огонь, дать закипѣть, отставить на край плиты, доварить до готовности, не давая кипѣть навару. Перекладывая форель на блюдо, кожи съ нея не снимать, за исключеніемъ того случая, когда отпускаемая рыба, уложенная на блюдо, заливается соусомъ.

Настоящая форель отпускается со всѣми соусами, указанными въ № 728, и кромѣ того съ соусами: изъ омаровъ № 347, изъ раковъ № 348, изъ креветокъ № 349, изъ устрицъ № 350, венеціанскимъ № 351, бѣлымъ съ петрушкой № 352, «Кольберъ» № 353, режансъ № 354, матлотъ № 356, матлотъ по-нормандски № 357, «Жоенвиль» № 358, генуэзскимъ № 362, женевскимъ № 363, «Шамборъ» № 364, съ гарниромъ «Шамборъ» № 582, буйабезъ № 368, изъ бѣлаго вина № 369, изъ краснаго вина № 370, русскимъ № 372, итальянскимъ № 359.

Въ видѣ гарнира къ отварной форели, соотвѣтственно вышепоименованнымъ соусамъ, отпускаются тѣ же гарниры, которые описаны въ №№ 584, 585 и 586.

№ 730. Судачки отварные. Petits soudacs au naturel. Маленькіе судачки приготовляются и отпускаются совершенно такъ же, какъ и гатчинская форель № 728, съ тою лишь разницей, что судачки не погружаются передъ изготовленіемъ въ уксусъ.

№ 731. Судачки отварные, съ картофелемъ и трюфелями. Soudacs aux pommes de terre et truffes. Судачекъ, не свернутый въ колечко, отваренный способомъ, указаннымъ въ № 728, укладывается на горячее блюдо, на него накладываютъ вперемежку тонкіе ломтики припущенныхъ трюфелей и ломтики отварного картофеля. Судачекъ заливается соусомъ изъ бѣлаго вина № 369, отпускается.

№ 732. Судачки а-ла-Нисуазъ. Soudacs à la Niçoise. Отварить, мелко изрубить луковицу-шарлотъ, залить бѣлымъ виномъ и бульономъ изъ рыбы № 265 въ равныхъ частяхъ, дать прокипѣть. Уложить на лукъ порціонные судачки, посолить, посыпать перцемъ; на судачки наложить ломтики припущенныхъ въ провансkомъ маслѣ томатовъ, лимона, кусочки лавроваго листа; прикрыть бумагой, припустить до готовности на самомъ легкомъ огнѣ, переложить на блюдо вмѣстѣ съ томатами, лимономъ, лавровымъ листомъ; въ наваръ положить очищенныхъ оливокъ, загустить его на огнѣ мучнымъ масломъ № 293, причемъ масло должно быть анчоусное № 432. Облить судачки соусомъ, отпустить.

№ 733. Судачки „Сеаръ", по способу парижскаго ресторана „Tour d'argent". Soudacs soles «Séars». Цѣлые порціон-

ные судачки припустить до готовности въ сливочномъ маслѣ и бѣломъ винѣ съ нарѣзанными ломтями томатовъ, шампиньоновъ, листиками эстрагона, переложить на блюдо, загустить соусъ кусочкомъ мучного масла № 293, перелить на судачковъ, посолить, посыпать перцемъ, отпустить.

№ 734. Судачки по-польски. Soudacs à la polonaise. Отваренные способомъ, указаннымъ въ № 732 или въ № 733, судачки или судаки залить польскимъ соусомъ № 421, отпустить. Соусъ можетъ быть поданъ и отдѣльно въ соусникѣ.

№ 735. Сижки отварные. Petits siguis au naturel. Маленькіе сиги приготовляются и отпускаются совершенно такъ же, какъ и порціонные судачки, см. №№ 730—734.

№ 736. Корюшка отварная. Koruchka à l'eau. Очистить корюшку, какъ указано въ № 42. Въ сотейникъ положить разныхъ обланжиренныхъ кореньевъ, луковицу, нѣсколько горошинъ перца, лавровый листикъ, залить кипяткомъ, посолить, варить до тѣхъ поръ, пока коренья окажутся сваренными. Прибавить на каждые три стакана воды одинъ стаканъ бѣлаго вина, прокипятить. Уложить въ наваръ очищенную корюшку, дать закипѣть, сейчасъ же отставить на край плиты; черезъ нѣскольпо минутъ корюшка дойдетъ до готовности, отпустить ее въ наварѣ и отдѣльно подать соусъ изъ хрѣна № 453.

№ 737. Ерши, ряпушка, окуни отварные приготовляются и отпускаются такъ же, какъ и отварная корюшка № 736.

№ 738. Палтусъ отварной. Turbot à la parisienne. Зачищеннаго, какъ указано въ № 42, вымоченнаго въ молокѣ и выдержаннаго на льду палтуса обтереть лимономъ, уложить на рѣшетку рыбнаго котла, посыпать достаточнымъ количествомъ соли, залить водой; въ воду накрошить обланжиренную луковицу, прикрыть салфеткой, поставить на огонь. Какъ только вода закипитъ, отставить котелъ на край плиты и, не давая кипѣть водѣ, довести рыбу до готовности, переложить на блюдо, см. № 82, отпустить съ отварнымъ картофелемъ № 480 или крокетами изъ картофеля № 483 и сырою петрушкою, прикрывъ послѣдней мѣста, гдѣ были жабры и спину, гдѣ замѣтны надрѣзы мяса. Подать распущенное сливочное масло, съ прибавленіемъ къ нему соли, перца, мускатнаго цвѣта, лимоннаго сока или голландскій соусъ №№ 518, 519, 520 или соусы: изъ омаровъ № 347, изъ устрицъ № 350, изъ мулей № 343, изъ раковъ № 348, изъ креветокъ № 349.

№ 739. Палтусъ по-парижски. Turbot à la parisienne. Отварить палтусъ, какъ указано въ № 738, уложить его на постаментъ или на блюдо. На палтусъ наложить сваренаго цѣлаго омара № 838, установить шпажки № 1235 съ нанизанными на нихъ, изжареными во фритюрѣ, ершами № 782, обложить зеленою петруш-

кой, кусочками налимьей печенки № 509, отпустить съ соусомъ парижскимъ № 314.

Раскладывающій рыбу на тарелки долженъ къ каждому куску палтуса прибавить кусокъ омара, ломтикъ налимьей печенки, жаренаго ерша.

№ 740. Соль отварная крупная субизъ. Sol à la Soubise. Крупную соль, см. № 42, выпотрошить, зачистить, снять съ нее кожу, вымыть, вытереть, держать до изготовленія въ молокѣ въ прохладномъ мѣстѣ. За полчаса до отпуска, отварить въ курбульонѣ № 118, переложить на блюдо, огарнировать отваренными въ соленой водѣ и очищенными креветками, залить соусомъ субизъ № 324 или 325, отпустить.

№ 741. Соль отварная, мелкая приготовляется и отпускается, какъ указано для порціонныхъ судачковъ въ №№ 730—734, а также съ соусомъ № 374, по способу Пайара, и въ этомъ случаѣ она носитъ названіе соль по-русски—Sol à la russe.

№ 742. Отварная камбала (Барбю), **крупная соль, кефаль, лавраки, морской пѣтухъ, луфарь** и другія крупныя морскія рыбы приготовляются и отпускаются такъ же, какъ и палтусъ, описанный въ №№ 738, 739.

№ 743. Миноги отварныя, съ соусомъ изъ щуки. Lamproies à la sauce brochet au vin blanc. Сварить миноги, какъ указано въ № 822, передъ отпускомъ залить соусомъ изъ щуки съ бѣлымъ виномъ № 355.

№ 744. Рыба тушеная. Общія правила тушенія рыбы. Имѣющуюся рыбу, напр., судака, лососину, осетрину, бѣлорыбицу, севрюгу, леща, щуку, карпа и т. п. зачистить, какъ указано въ № 42, по возможности удалить кости, обтереть досуха, посолить, уложить въ сотейникъ, облить распущеннымъ сливочнымъ масломъ съ припущенною въ немъ нарѣзанною на ломтики луковицей; залить небольшимъ количествомъ рыбнаго бульона № 265 или обыкновеннаго № 86, пополамъ съ бѣлымъ виномъ, прикрыть крышкой, поставить въ духовую печь. Во время изготовленія рыбы нѣсколько разъ поливать ее тѣмъ наваромъ, въ которомъ она тушится.

Если тушеная рыба отпускается со сметаной, въ такомъ случаѣ, когда она будетъ почти готова, подлить на нее сметаны, продержать еще около пятнадцати минутъ въ печи, засимъ вынуть, переложить на блюдо. Соусъ же безъ сметаны или со сметаной въ томъ же сотейникѣ высадить до густоты, прибавить къ нему, если бъ оказалось нужнымъ, кусокъ мучного масла № 293, досолить, процѣдить на рыбу, отпустить.

Вмѣсто сметаны, тушеная вышеописаннымъ образомъ рыба, можетъ быть залита соусомъ изъ томатовъ №№ 332, 333, 334 или

соусомъ деми-гласъ съ велуте № 404. Въ этихъ случаяхъ рыба заливается названными соусами уже совершенно готовая и переложенная на блюдо.

Рыба, приготовленная описаннымъ способомъ, можетъ быть переложена въ металлическую или каменную чашку, идущую въ печь, залита бѣлымъ соусомъ съ шампиньонами № 312, обсыпана тертымъ сыромъ и сухарями, запечена въ духовой печи, а засимъ отпущена.

№ 745. Способомъ, описаннымъ въ № 744, т. е. въ духовой печи, въ рыбномъ котлѣ или сотейникѣ тушится рыба цѣлая, рыба большими кусками и, наконецъ, рыба, нарѣзанная на порціонные куски, напр.: судакъ, лососина, осетрина, бѣлорыбица, севрюга, лещъ, щука, карпъ, форель и т. д., причемъ въ котелъ или сотейникъ подливается нужное количество рыбнаго или обыкновеннаго бульона пополамъ съ бѣлымъ виномъ. Во время изготовленія рыба поливается возможно чаще наваромъ, въ которомъ она изготовляется. Когда цѣлая рыба дойдетъ до совершенной готовности, ее въ томъ же котлѣ, не снимая съ рѣшетки, ставятъ на паръ, а наваръ процѣживается въ сотейникъ, съ присоединеніемъ къ нему выкипяченнаго бѣлаго вина или мадеры, или сока изъ лимона, соуса велуте № 298 или 299 или испанскаго соуса № 296 или 297, или мучного масла № 293, и высаживается до надлежащей густоты. Когда соусъ готовъ, съ рыбы снимаютъ кожу, перекладываютъ ее на блюдо, заливаютъ соусомъ, обкладываютъ въ видѣ гарнира: отварнымъ картофелемъ № 480, шампиньонами № 462, рыбной кнелью № 556 или раковой № 557, раковыми шейками № 510, устрицами № 512, мулями № 514, эскалопами изъ налимьихъ печенокъ или изъ молокъ карповъ № 509 и т. д. и отпускаютъ.

Каждой изъ рыбъ, приготовленныхъ вышеуказанными способами, можно дать названіе, соотвѣтствующее рыбѣ и соусу или гарниру, съ которымъ рыба отпускается.

№ 746. Бѣлорыбица тушеная, по-новгородски. Очищенную бѣлорыбицу, которую можно замѣнить любою крупною рыбой, распластать вдоль хребта на двѣ половины, удалить кости, сложить на распущенное на плафонѣ масло, поставить въ горячую печь. Когда рыба зарумянится, подлить огуречнаго разсола, кислыхъ щей, положить маринованныхъ грибовъ, вишенъ, огурчиковъ, рыжиковъ, груздей, обжареннаго лука, полить масломъ, прикрыть крышкой, поставить въ печь и тушить, пока сокъ выкипитъ до густоты. Тогда вынуть рыбу на блюдо, уложить гарниръ, полить процѣженнымъ сокомъ, отпустить.

№ 747. Осетрина тушеная, по-провансальски. Esturgeon à la provençale. Зачистить, какъ указано въ № 42, большой кусокъ осетрины (можно замѣнить любою крупною рыбой), нашпиговать

вымоченными филеями анчоусовъ, обложить ломтями свиного сала, обвязать нитками, уложить въ глубокій сотейникъ или въ рыбный котелъ. Очистить, тщательно обланжирить десятокъ маленькихъ луковицъ, одну головку чеснока, припустить ихъ до свѣтлаго колера въ прованскомъ маслѣ, налить два стакана хорошаго сотерна, два стакана рыбнаго бульона № 265 или обыкновеннаго № 86, прокипятить, залить всѣмъ этимъ осетрину; прибавить букетъ изъ зелени № 85, краснаго сладкаго перца, чуточку кайенскаго, закрыть крышкой, поставить въ духовую печь. Черезъ полчаса перевернуть осетрину, полить наваромъ. Когда осетрина дойдетъ до готовности, вынуть, поставить на паръ; съ навара тщательно снять жиръ, процѣдить его чрезъ частое сито, протереть лукъ и чеснокъ. Прибавить нужное количество испанскаго соуса № 297, высадить до надлежащей густоты, закончить соусъ кускомъ анчоуснаго масла № 432, лимоннымъ сокомъ. Снять съ осетрины ломтики сала, обровнять ее, обчистить, уложить на блюдо, залить приготовленнымъ соусомъ, отпустить.

№ 748. Щука тушеная, по-итальянски. Brochet à l'italienne. Очистить, см. № 42, крупную щуку, осторожно снять съ нее кожу, нашпиговать свинымъ саломъ, трюфелями, морковью. Протушить, какъ указано въ №№ 744 и 745, замѣнивъ обыкновенный бульонъ краснымъ № 89, пополамъ съ бѣлымъ виномъ. Постоянно этимъ

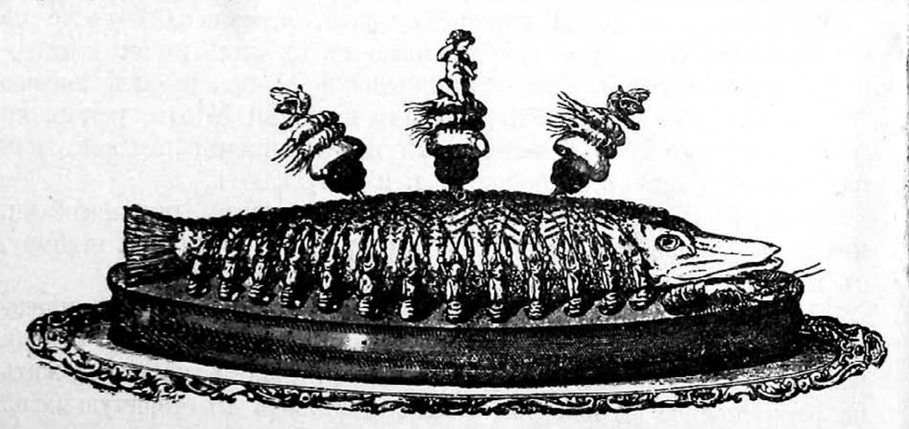


Рис. № 52.

наваромъ обливать щуку, тщательно наблюдать за внѣшнимъ видомъ шпиговки. Когда щука будетъ протушена до готовности, слить наваръ, сдѣлать изъ него итальянскій соусъ, описанный въ № 359, переложить рыбу на крустадъ изъ риса № 1226 или прямо на блюдо, залить соусомъ, украсить шпажками, см. № 1235, обложить вареными раками № 828, отпустить.

№ 749. Лососина тушеная, по-римски. Saumon à la Romulus. Большой кусокъ лососины очистить, см. № 42, снять кожу, вымыть, обровнять, вытереть на сухо, посолить, уложить на рѣшетку рыбнаго котла, залить брезомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: нарѣзать кусками четыре моркови, четыре луковицы, одинъ сельдерей, два букета изъ петрушки, одну головку чеснока, два лавровыхъ листа, вѣтку тмина, немного базилика, перца въ горошинахъ, чуточку мускатнаго цвѣта, соли, два стакана прованскаго масла, припустить все это на легкомъ огнѣ, залить четырьмя стаканами бульона № 265 или 86, варить на легкомъ огнѣ полтора часа, процѣдить чрезъ салфетку. Когда рыба будетъ залита этимъ брезомъ, посыпать ее перцемъ, обложить ломтиками лимона, прибавить въ брезъ бутылку шампанскаго, поставить рыбу на огонь; послѣ перваго кипѣнья, отставить на край плиты, прикрыть крышкой, черезъ каждые четверть часа поливать рыбу брезомъ и такимъ образомъ довести ее до готовности. Слить наваръ, удалить до послѣдней капли прованское масло, высадить наваръ до густоты сока, соединить этотъ сокъ съ римскимъ соусомъ № 360, частью котораго залить рыбу, выложенную на блюдо, а остальную часть отпустить въ соусникѣ, вмѣстѣ съ рыбой.

№ 750. Тушеная рыба въ горшкѣ. Очистить разную имѣющуюся рыбу, см. № 42, отрубить прочь головы, хвосты, плавательныя перья, нарѣзать рыбу кусками, посолить, уложить въ горшокъ, прибавить сливочнаго масла, лавровый листъ, перца въ горошинахъ, сока изъ лимона, небольшое количество бѣлаго вина, ломтики обланжиреннаго лука, закрыть крышкой, замазать тѣстомъ, поставить въ горячую печь на два часа, вынуть изъ печи, отпустить въ горшкѣ.

Филеи изъ рыбы, припущенные на маслѣ. Filets de poisson sautés.

№ 751. Судака филеи соте подъ бѣлымъ виномъ. Filets de soudac au vin blanc. На шесть персонъ нуженъ одинъ или нѣсколько судаковъ, вѣсомъ около трехъ фунтовъ. Снять съ судаковъ филеи, какъ указано въ № 44, положить ихъ на блюдо, залить молокомъ, поставить въ прохладное мѣсто. Головки, кости, кожу обмыть въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, туда же накрошить обланжиренную луковицу, разныхъ кореньевъ, обрѣзковъ отъ шампиньоновъ, букетъ изъ зелени № 85, прибавить нѣсколько ершей, залить холодною водой, поставить на огонь. Какъ только вода закипитъ, отставить на легкій огонь, выварить хорошій бульонъ. Процѣдить, если нужно, оттянуть икрой или бѣлками, см. № 265, остудить.

Передъ отпускомъ рыбы къ столу, распустить въ кастрюлѣ кусокъ сливочнаго масла, накрошить въ него обланжиренную луковицу, прогрѣть масло и лукъ, не доводя до колера, чрезъ сито облить этимъ масломъ филеи судака, которые къ этому времени должны быть вынуты изъ молока, осушены полотенцемъ, переложены въ сотейникъ, посолены и окроплены лимоннымъ сокомъ. Прикрыть филеи кружкомъ бѣлой бумаги, припустить ихъ, не давая кипѣть маслу, на легкомъ огнѣ до готовности, безъ малѣйшаго колера. Одновременно съ этимъ, но отдѣльно, прокипятить нужное количество бѣлаго вина, соединить съ приготовленнымъ вышеописаннымъ бульономъ изъ рыбы, котораго должно быть вдвое больше, чѣмъ выкипяченнаго вина, все вмѣстѣ поставить на большой огонь, присоединить кусокъ мучного масла № 293, досолить, высадить до густоты соуса. Если потребуется, закончить лiезономъ изъ желтковъ и сливокъ № 45. Припущенные до готовности филеи судака уложить на горячее блюдо, залить этимъ процѣженнымъ соусомъ, отпустить.

Такой же соусъ для рыбы изъ бѣлаго вина описанъ особо въ № 369.

Второй способъ припусканiя филеевъ изъ рыбы на бѣломъ винѣ, менѣе совершенный, заключается въ томъ, что къ маслу, въ коемъ припускаются филеи, присоединяютъ бѣлое вино и рыбный бульонъ. Въ этомъ случаѣ рыбные филеи не обливаются лимоннымъ сокомъ. Заканчивается способъ этого приготовленiя рыбныхъ филеевъ тѣмъ же порядкомъ, который описанъ выше, т. е. соусъ сгущается мучнымъ масломъ и процѣживается на рыбу.

№ 752. Судака филеи соте подъ краснымъ виномъ. Filets de soudac au vin rouge. Приготовляются во всемъ такъ же, какъ описано въ № 751, но бѣлое вино замѣняется краснымъ. Такой же соусъ для рыбы изъ краснаго вина описанъ особо въ № 370.

№ 753. Судака филеи соте „Берси“. Filets de soudac «Bercy». Припустить филеи судака порядкомъ, указаннымъ въ № 751. Залить филеи соусомъ «Берси» № 361, заколеровать ихъ въ духовой печи или саламандрой, тщательно наблюдая, чтобы соусъ не былъ передержанъ въ печи или подъ саламандрой, ибо въ такомъ случаѣ масло можетъ отдѣлиться отъ навара, и соусъ потеряетъ свой видъ.

№ 754. Судака филеи соте „Жоенвиль“. Filets de soudac «Joinville». Припустить филеи изъ судака порядкомъ, указаннымъ въ № 751. Залить соусомъ «Жоенвиль» № 358, отпустить.

№ 755. Судака филеи соте кардиналь. Filets de soudac cardinal. Припустить филеи изъ судака порядкомъ, указаннымъ въ № 751, залить филеи соусомъ № 307, огарнировать ломтиками трюфелей, раковыми шейками № 510, отпустить. Велуте для соуса № 307 должно быть сдѣлано на рыбномъ бульонѣ № 265.

№ 756. Судака филеи соте кардиналь, по способу парижскаго ресторана „Tour d'argent“. Filets de soudac cardinal Tour d'argent. Филеи очень маленькихъ судачковъ согнуть вдвое, уложить ихъ вмѣстѣ съ кускомъ сливочнаго масла въ очищенныя спинки крупныхъ свареныхъ раковъ, окропить лимономъ, посолить, уложить въ намасленный сотейникъ, подлить немного бѣлаго вина, покрыть бумагой, припустить до готовности. Выбрать раковыя спинки изъ сотейника на блюдо, залить соусомъ борделезъ № 366, отпустить.

№ 757. Судака филеи соте съ соусомъ сюпремъ. Filets de soudac à la Duglère. Припустить филеи изъ судака порядкомъ, указаннымъ въ № 751, положить въ нихъ ломти томатовъ, припущенныхъ отдѣльно, залить филеи соусомъ сюпремъ № 310, отпустить.

№ 758. Судака филеи соте, по способу парижскаго ресторана „Лаперузъ“. Filets de soudac «Laperouse». Припустить филеи изъ судака порядкомъ, указаннымъ въ № 751, залить соусомъ изъ бѣлаго вина № 369, законченнымъ раковымъ масломъ. Въ видѣ гарнира отпустить: мули № 514, отвареныя креветки № 847, шампиньоны № 462.

№ 759. Судака филеи соте „Неронъ“, по способу парижскаго ресторана „Tour d'argent“. Filets de soudac «Néron». Филеи изъ судака припускаются въ маслѣ и бѣломъ винѣ, до готовности, см. № 751, перекладываются на блюдо, идущее въ печь, заливаются соусомъ бешамель съ кускомъ раковаго масла № 309, гарнируются раковыми шейками № 510, обсыпаются сыромъ, чуть колеруются въ печи, отпускаются.

№ 760. Судака филеи соте, по способу парижскаго ресторана „Меръ“. Filets de soudac «Maire». Филеи маленькихъ судаковъ согнуть вдвое, см. № 756, уложить въ очищенныя спинки отъ свареныхъ раковъ, положить немного масла, окропить лимономъ, подлить бѣлаго вина, посолить, поперчить, уложить въ намасленный сотейникъ, накрыть бумагою и крышкой, припустить до готовности. Въ соусъ изъ бѣлаго вина № 369 прибавить нѣсколько ломтиковъ припущенныхъ томатовъ и душистыхъ травъ № 467, залить этимъ соусомъ раковыя спинки съ филеями изъ соли, отпустить.

№ 761. Судака филеи соте „Вильруа“. Filets de soudac à la Villeroy. Припустить филеи изъ судака способомъ, описаннымъ въ № 751, остудить, замаскировать каждый изъ филеевъ съ обѣихъ сторонъ остуженнымъ соусомъ «Вильруа» № 401, запанировать англійскимъ способомъ № 38. Передъ отпускомъ изжарить въ сливочномъ маслѣ или во фритюрѣ, или на рошперѣ. Отпустить съ любымъ соусомъ: сюпремъ № 310 или 311, томатъ №№ 332—334, изъ раковъ № 348, деми-гласъ съ велуте № 404.

№ 762. Судака филеи соте, по-московски. Filets de soudac à la moscovienne. Филеи изъ судака нарѣзать кусками въ формѣ куриныхъ филеевъ, припустить порядкомъ, указаннымъ въ № 751. Одновременно поджарить въ сливочномъ маслѣ гренки изъ бѣлаго хлѣба, уложить ихъ на круглое горячее блюдо, на каждый изъ нихъ положить филейчикъ изъ судака. Въ середину блюда положить горкою трюфели № 460. Залить филейчики и гренки соусомъ № 310, отпустить.

№ 763. Судака филеи подъ разными соусами. Филеи изъ судака соте, изготовленные способомъ, описаннымъ въ № 751, цѣлые или нарѣзанные кусками (эскалопами), отпускаются также съ нижеслѣдующими соусами и гарнирами, а именно: съ соусомъ № 304 и гарниромъ изъ шампиньоновъ № 462; съ соусами №№ 299, 311, 317, 321 и гарниромъ изъ картофеля метръ д-отель № 605; съ соусомъ № 350 и гарниромъ изъ устрицъ № 512; съ соусомъ № 343 и гарниромъ изъ мулей № 514; съ соусомъ № 348 и гарниромъ изъ раковыхъ шеекъ № 510 и кнелями изъ рыбы № 556.

№ 764. Ершей крупныхъ филеи соте, окуней, корюшки, линей, форели, сига, соли, камбалы изготовляются и отпускаются совершенно такъ же, какъ и филеи изъ судака соте, описанные въ №№ 751—763 включительно.

№ 765. Соль по-нормандски. Sole à la normande. Цѣлую, зачищеную соль, см. № 42, надрѣзавъ филеи вдоль кости, дабы способствовать прогрѣванію рыбы, припустить до готовности порядкомъ, описаннымъ въ № 751, прибавивъ въ сотейникъ къ распущенному маслу очень немного бѣлаго вина, разбавленнаго водою или бульономъ № 265 или 86. Переложить рыбу на блюдо, огарнировать ее, какъ описано въ № 357, луковичками, устрицами, мулями, креветками, раковыми шейками, трюфелями, шампиньонами, эскалопами изъ налимьихъ печенокъ, цѣлыми раками, зажаренными гренками изъ бѣлаго хлѣба; залить соусомъ № 357, поставить на очень короткое время въ духовой шкапъ, дабы соусъ затянулся, но отнюдь не заколеровался, отпустить.

№ 766. Соли филеи соте, по-діеппски. Filets de sole à la Dieppoise. Зачистить и снять филеи съ соли, какъ указано въ №№ 42 и 44. Сложить ихъ вдвое, наблюдая, чтобы сторона, съ которой снята кожа, была внутри; уложить сложенные филеи въ намасленный сотейникъ съ накрошеннымъ лукомъ, окропить лимоннымъ сокомъ, посолить, покрыть бумагою, припустить до готовности на легкомъ огнѣ; выложить на доску, покрытую салфеткой, накрыть другою салфеткой, наложить легкій прессъ, остудить. Масло, въ которомъ припускались филеи, процѣдить, перелить въ чистый сотейникъ; туда же уложить остуженные филеи, поставить въ теплое мѣсто или на паръ. Отпуская, уложить осушенные филеи коронкой

на круглое горячее блюдо, въ середину положить устрицы № 512, шампиньоны № 462, залить нѣмецкимъ соусомъ № 302, законченнымъ кускомъ сливочнаго масла и лимоннымъ сокомъ, отпустить.

№ 767. Соли филеи, по-королевски. Filets de sole à la royale. Приготовить во всемъ такъ же, какъ описано въ № 751. Отпустить съ гарниромъ изъ трюфелей № 460, шампиньоновъ № 462, варсныхъ креветокъ № 847, залить соусомъ сюпремъ № 310.

№ 768. Соли филеи, по-парижски. Filets de sole à la parisienne. Припустить филеи изъ соли порядкомъ, указаннымъ въ № 751, огарнировать припущенными устрицами № 512, креветками № 847, залить все это соусомъ изъ бѣлаго вина № 369 съ лiезономъ № 45 изъ желтка, сливокъ, раковаго масла № 428, отпустить.

№ 769. Соли филеи соте, по способу парижскаго ресторана „Маргери“. Filets de sole «Marguery». Припустить филеи изъ соли порядкомъ, указаннымъ въ № 751, огарнировать припущенными мулями № 514 креветками № 847, залить все это соусомъ изъ бѣлаго вина № 369 съ лiезономъ № 45 изъ желтка, сливокъ, сливочнаго масла. Въ соусъ и на рыбу прибавить нѣсколько капель масла изъ креветокъ № 430, на одну минуту поставить въ духовую печь, чтобы масло изъ креветокъ расплылось, слилось съ соусомъ, затянулось. Отпустить.

№ 770. Соли филеи соте, по-португальски. Filets de sole portugaise. Café anglais. Филеи изъ соли припустить до готовности, какъ указано въ № 751; залить соусомъ изъ бѣлаго вина № 369 съ мелко-нарубленными томатами, законченнымъ кускомъ сливочнаго масла. Рыба по-португальски можетъ быть приготовлена и отпущена также нижеслѣдующимъ способомъ: когда филеи рыбы, см. № 751, залиты уже масломъ и поставлены на огонь, прибавить бѣлаго вина, рыбнаго бульона № 265 и мелко-накрошенныхъ томатовъ. Припустить рыбу до готовности на самомъ легкомъ огнѣ, сдвинуть рыбу на край плиты, загустить соусъ кусочками сливочнаго масла, произвести соединенiе масла съ соусомъ (эмульсiю), мѣшая его съ горячимъ соусомъ и подкладывая понемногу, поставить блюдо или сотейникъ съ рыбой на минуту въ духовую печь, дать соусу затянуться, тщательно наблюдая, чтобы не передержать его въ печи и не дать отдѣлиться маслу отъ соуса. Отпустить.

№ 771. Соль бонъ-фамъ. Sole bonne femme. Цѣльную соль, не снятую съ костей, зачистить, см. № 42, уложить въ намасленный сотейникъ, съ ломтиками шампиньоновъ № 462, посолить, подлить бѣлаго вина, разбавленнаго на половину бульономъ № 265 или № 86, припустить до готовности, прибавить нѣсколько капель распущеннаго мясного сока № 95, быстро, чуть-чуть заколеровать въ духовомъ шкапу или саламандрой, отпустить.

№ 772. Соль по способу парижскаго ресторана „Foyot“. Sole «Foyot». Цѣлую, зачищенную соль, см. № 42, припустить до готовности на сливочномъ маслѣ, съ лукомъ и бѣлымъ виномъ, переложить на блюдо, идущее въ печь, залить соусомъ изъ бѣлаго вина № 369, окропить мяснымъ сокомъ № 95, очень легко заколеровать въ печи или саламандрой, отпустить.

№ 773. Глосовъ филеи соте. Filets de limandes. Глосы и филеи изъ глосовъ приготовляются и отпускаются совершенно такъ же, какъ описано въ №№ 765—772. Необходимо, однако, имѣть въ виду, что мясо глосовъ значительно нѣжнѣе мяса соли, а потому готовить ихъ нужно на очень легкомъ огнѣ и держать на огнѣ короткое время.

№ 774. Судаки, форели, сиги, камбала (Барбю), а равно филеи изъ перечисленныхъ рыбъ изготовляются и отпускаются какъ соли, описанныя въ №№ 765—772 включительно.

№ 775. Рыба жареная. Общія правила и указанія.

А. Рыба, жареная въ сливочномъ или прованскомъ маслѣ.

Рыба можетъ быть изжарена цѣлою или въ большомъ кускѣ, или цѣлыми филеями и филеями, нарѣзанными на ломти. Цѣлою жарится преимущественно мелкая рыба, какъ-то: гатчинскія форели, судачки, сижки, окуни, ерши, караси, корюшка, ряпушка, навага, небольшія соли и т. д.

Всякая рыба, подлежащая жаренью, должна быть предварительно зачищена, выпотрошена чрезъ жабры или спину, кости по возможности должны быть изъ нея удалены. Масло, въ коемъ жарится рыба, до погруженія въ него рыбы, должно быть доведено до очень горячаго состоянія. Рыба предварительно вытирается насухо, очень легко обсыпается мукой, панируется, т. е. обмакивается въ разбавленное съ ложкой воды или молока сырое яйцо и засимъ обваливается въ сухаряхъ.

Рыба въ большомъ кускѣ жарится обыкновенно въ печкѣ, рыба же мелкая и рыба, нарѣзанная ломтями, жарится на сковородѣ или въ сотейникѣ. Рыба, обжаренная до золотистаго цвѣта съ одной стороны, переворачивается на другую и, дабы она не пригорѣла, на масло, до погруженія въ него рыбы, насыпаютъ очень тонкій слой сухарей.

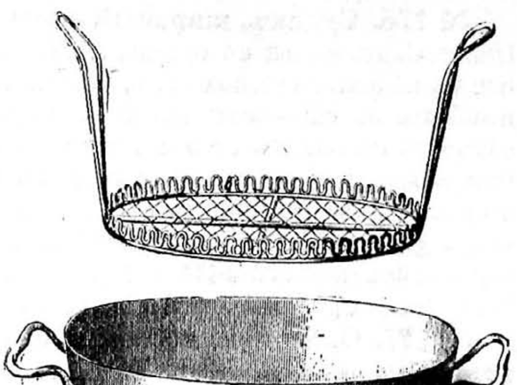
Вкусъ всякой жареной рыбы значительно улучшается, если она предварительно маринуется въ теченіе одного или двухъ часовъ въ прованскомъ маслѣ, смѣшанномъ съ лимоннымъ сокомъ и солью. Въ это же масло надо накрошить обланжиренную луковицу, коренья, положить букетъ изъ зелени № 85.

Б. Рыба, жареная во фритюрѣ. Въ фритюрѣ рыбу можно жарить: ломтями, филеями, большими кусками, цѣлою. Ее слѣдуетъ

зачистить, кости изъ нея по возможности удалить, на сухо вытереть, обсыпать мукою, запанировать.

Фритюръ, при погруженіи въ него рыбы, долженъ быть очень горячій и въ значительномъ количествѣ. Когда рыба жарится въ большомъ кускѣ, то она погружается въ очень горячій фритюръ, который черезъ нѣсколько минутъ отодвигается къ краю плиты, чтобы фритюръ и рыба не сгорѣли, а затѣмъ, передъ окончаніемъ жаренія, вновь подвигается на большой огонь.

Если жарится во фритюрѣ крупная рыба, въ такомъ случаѣ необходимо имѣть подставку изъ проволоки съ двумя ручками, см. рис. № 53, которая свободно входила бы и вынималась изъ сосуда, въ коемъ заготовленъ фритюръ. Рыба укладывается на эту подставку, вмѣстѣ съ нею опускается во фритюръ и на подставкѣ же вынимается изъ него.



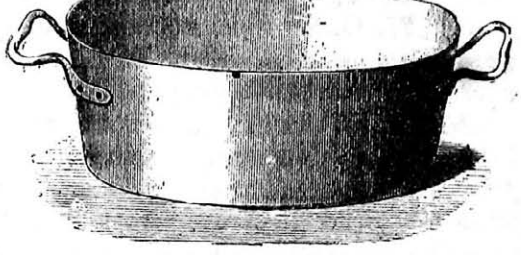


Рис. № 53.

Иначе при опусканіи рыбы во фритюръ и при выниманіи обратно, было бы трудно сохранить ее въ цѣломъ видѣ.

В. Рыба, жареная въ сметанѣ. Всякая рыба, которая жарится въ сметанѣ, какъ-то: караси, окуни, лещи, щука, осетрина, лососина и т. д., должна быть предварительно зажарена почти до готовности въ маслѣ. Бо̀льшая часть масла со сковороды или изъ сотейника должна быть слита. Рыба заливается сметаною и дожаривается въ духовой печи или на плитѣ. Передъ отпускомъ, если бы сметана оказалась очень жидкою, рыбу выкладываютъ на горячее блюдо, а сметану высаживаютъ на плитѣ, подложивъ въ нее кусокъ мучного масла № 293. Высаженную сметану чрезъ сито выливаютъ на рыбу, отпускаютъ. Въ сметану, кому нравится, передъ самымъ отпускомъ можно прибавить нѣсколько ложекъ густого миндальнаго молока.

Г. Рыба, жареная на рошперѣ. Зачищенная рыба жарится на рошперѣ ломтями, кусками, цѣлою. Рыба предварительно панируется однимъ изъ способовъ, указанныхъ въ №№ 35—40.

Самый тонкій способъ панированія рыбы, жаримой на рошперѣ, указанный г. Луи Просперомъ, заключается въ томъ, что она выти-

рается насухо, обсыпается мукою, погружается въ густой голландскій соусъ № 319, обсыпается очень крупными сухарями № 41, укладывается на рошперъ, и, когда одна сторона изжарится, рыбу съ большой осторожностью переворачиваютъ на другую.

Д. Рыба, жареная на вертелѣ. Рыбу надо зачистить, снять съ нея кожу, обложить мелко нарѣзанными кореньями, лукомъ, припущенными до готовности въ сливочномъ маслѣ съ мадерой или бѣлымъ виномъ, см. № 113, обернуть тонкими ломтями шпика, бѣлою бумагой, укрѣпить на вертелѣ. Во время жаренія, рыбу постоянно поливать распущеннымъ сливочнымъ масломъ съ небольшимъ количествомъ бѣлаго вина или лимоннаго сока.

№ 776. Судакъ, жареный на маслѣ. Soudac pané, sauté au beurre. Снять филеи съ судака, нарѣзать ихъ порціонными кусками или въ цѣломъ видѣ, посолить, запанировать, см. № 775 лит. А и В, положить въ сотейникъ или на сковороду въ очень горячее масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, уложить на горячее блюдо, огарнировать жареною петрушкой. Отпустить вмѣстѣ съ лимономъ, нарѣзаннымъ четвертушками, и съ какимъ-нибудь масломъ, напримѣръ метръ д-отель № 425, монпелье № 427, изъ анчоусовъ № 432, съ соусами изъ масла №№ 415—419 или какимъ-нибудь холоднымъ соусомъ, напримѣръ маіонезомъ № 444, провансалемъ № 447.

№ 777. Осетрина, лососина, севрюга, бѣлорыбица, жареныя на маслѣ. Жарятся такъ же, какъ судакъ № 776; отпускаются съ тѣми же соусами.

№ 778. Форель, жареная на маслѣ меньеръ. Truite à la meunière. Очищенную мелкую форель посолить, положить на два часа на ледъ, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ кожу, положить въ сотейникъ съ очень горячимъ сливочнымъ масломъ, предварительно распущеннымъ съ лукомъ и процѣженнымъ. Постоянно обливая форель масломъ, изжарить до готовности, переложить на блюдо; въ маслѣ быстро распустить кусокъ мясного сока № 95, залить рыбу, выжать сокъ изъ лимона, досолить, отпустить. Вмѣсто мясного сока и лимона, къ маслу можно прибавить анчоусный сокъ № 105 и прокипяченый уксусъ. Эта же форель à la meunière жарится также запанированною способомъ, указаннымъ въ № 36.

№ 779. Сигъ, жареный на маслѣ. Lavaret pané, sauté au beurre. По хребту зачищеннаго сига сдѣлать продольный разрѣзъ, чрезъ который удалить спинную кость. Голову и хвостъ оставить при туловищѣ, рыбу тщательно вытереть, положить на два часа на холодъ, снова вытереть, посолить, посыпать перцемъ, мукой, запанировать, см. № 775 лит. А. Изжарить на горячемъ прованскомъ или сливочномъ маслѣ, отпустить съ лимономъ, съ маслами или соусами, перечисленными въ № 776.

№ 780. Корюшка, ряпушка, навага, свѣжая сельдь, окуни, ерши, жареные на маслѣ. Koruchka, murenes, dorches, harengs, perches, gremilles, panés et sautés au beurre. Каждую изъ этихъ рыбъ зачистить, выпотрошить чрезъ прорѣзъ у шеи. У сельдей, окуней, ершей прорѣзать спину вдоль рыбы, вынуть кости, вытереть, посолить, обсыпать мукой, запанировать, см. № 775 лит. А, изжарить въ горячемъ прованскомъ или сливочномъ маслѣ, переворачивая рыбки; отпустить съ лимономъ.

№ 781. Снятки, пискари и всякая другая мелкая рыба, жареная на маслѣ. Eperlans, goujons panés et sautés au beurre. Рыбку обмыть, у крупныхъ снятковъ отдѣлить головки, крупныхъ пискарей выпотрошить, осушить на полотенцѣ, посыпать солью, окропить молокомъ, обвалять въ мукѣ, положить въ сотейникъ на горячее, припущенное съ лукомъ и процѣженное, сливочное или прованское масло. Изжарить, переворачивая рыбки вилкой; отпустить съ лимономъ.

№ 782. Рыба, жареная во фритюрѣ. Судакъ, осетрина, лососина, севрюга, бѣлорыбица, форель, сигъ, корюшка, ряпушка, навага, свѣжая сельдь, окуни, ерши, снятки, пискари, салака и т. п. могутъ быть изжарены во фритюрѣ, согласно указаніямъ, преподаннымъ въ № 775 лит. Б.

№ 783. Судака, соли и друг. рыбы филеи, зажареные во фритюрѣ. Filets de soudac frits. Sole frite. Снять филеи съ судака или другой рыбы, обтереть насухо, смочить молокомъ, посолить, обсыпать перцемъ, обмакнуть обѣ стороны филея въ муку, горкой насыпанную на столъ, отрясти лишнюю муку, погрузить въ горячій фритюръ, изжарить до цвѣта червоннаго золота, отпустить съ изжаренною петрушкой и сливочнымъ масломъ, распущеннымъ всмятку, см. № 422. Соль жарится цѣлою, на кости.

№ 784. Фритура изъ мелкой рыбы, итальянская. Friture de poissons à l'italienne. Всякую мелкую рыбу, преимущественно морскую, не исключая крошечныхъ солей, мелкой скумбріи и т. д., обмыть, обтереть, обсыпать мукой, обмакнуть въ смѣсь изъ прованскаго масла, лимоннаго сока, соли, перца; вновь обвалять въ мукѣ, погрузить въ горячій фритюръ, изжа-

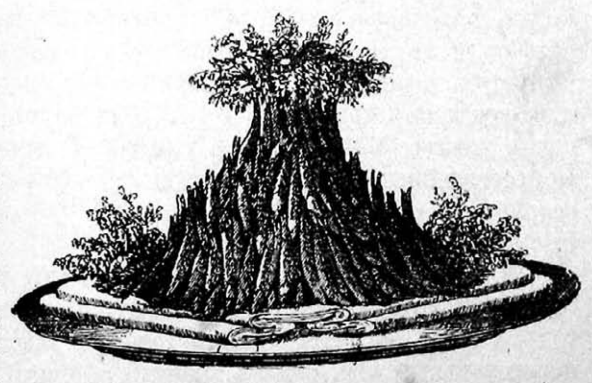


Рис. № 54.

рить до золотистаго цвѣта, вынуть, осушить на полотенцѣ или на бумагѣ. Отпустить съ изжаренною петрушкой № 505 и лимономъ, см. рис. № 54.

№ 785. Судака филеи, форели, ершей, сига, соли и т. п. „Орли“. Filets de soudac, truite, sole en Orly. Филеи изъ судака, форели, ершей, сига, соли нарѣзать ломтиками длиной въ два вершка, шириной въ три четверти вершка, осушить, посолить, посыпать перцемъ, мукой, обмакнуть каждый филейчикъ въ кляръ № 1259, изжарить во фритюрѣ, осушить, отпустить съ изжаренною петрушкой № 505, съ соусомъ изъ томатовъ №№ 332—334 или съ соусомъ провансаль № 447.

Эти же филейчики могутъ быть скатаны въ трубочку, обмокнуты въ кляръ № 1259 или только запанированы, см. № 775 лит. Б, обвязаны ниткой или заколоты деревянною шпилькой и изжарены во фритюрѣ или въ раскаленномъ прованскомъ маслѣ. Эти же филейчики могутъ быть также изжарены указаннымъ способомъ совсѣмъ незапанированные, а лишь обваленные въ мукѣ. Филейчики рыбы, предназначенные для изготовленія способомъ «Орли», предварительно могутъ быть замаринованы въ теченіе двухъ часовъ въ прованскомъ маслѣ и лимонномъ сокѣ, съ разными кореньями. Передъ панированіемъ филейчиковъ, они должны быть тщательно осушены полотенцемъ.

№ 786. Осетрина, лососина, судакъ, соль, сигъ и т. д., жареные на рошперѣ. Esturgeon, saumon, soudac, sole etc. grillés. Нарѣзать сырую осетрину, лососину, филеи судака, соли, сига ломтиками, величиной и толщиной съ отбивную куриную котлету. Продержать около двухъ часовъ въ маринадѣ изъ прованскаго масла, лимоннаго сока, соли, лука, петрушки, сельдерея. Осушить, обсыпать мукой, посолить, посыпать перцемъ, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, уложить на рошперъ, изжарить на легкомъ огнѣ до готовности; за неимѣніемъ же рошпера, изжарить на плитѣ, на сливочномъ маслѣ. Уложить на круглое блюдо, покрытое салфеткой, въ середину положить букетъ изжаренной петрушки № 505. Отпустить отдѣльно въ соусникѣ соусъ сюпремъ № 310 или 311, или соусъ изъ трюфелей № 313, или соусъ беарнскій № 321, или соусъ томатъ №№ 332—334, или соусъ деми-гласъ №№ 402—404. Приготовленные такимъ способомъ филеи изъ соли, отпущенные съ беарнскимъ соусомъ, заправленнымъ томатами № 322, называются: Filets de soles grillés «sauce Choron».

№ 787. Судакъ, сигъ, окуни, соль и т. д., „Кольберъ“. Soudac, lavaret, perches à la Colbert. У зачищенныхъ судаковъ, сиговъ, окуней, соли, сохранивъ голову и хвостъ, удалить спинную и остальныя кости, обмыть, насухо обтереть, чуть обсыпать мукою, запанировать въ сухари. Въ сухари, коими панируется рыба, при-

бавить небольшое количество тертаго пармезана, распластать рыбу, уложить на рошперъ брюшкомъ внизъ, спиной вверхъ, изжарить, отпустить съ масломъ метръ д-отель № 425. Это масло подается отдѣльно въ соусникѣ или накладывается кусками на спину рыбы въ углубленіе, образовавшееся отъ удаленія костей.

№ 788. Судака филеи, жареные на рошперѣ съ холоднымъ бордоскимъ соусомъ. Filets de soudac à la bordelaise froide. Филеи судака и друг. рыбы, изжареные способомъ, указаннымъ въ № 786, отпустить съ холоднымъ бордоскимъ соусомъ № 450.

№ 789. Судака филеи на рошперѣ, по способу, г. Луи Проспера. Filets de soudac «Prospère». Филеи изъ судака запанировать въ густой голландскій соусъ и крупные сухари, см. № 39, изжарить на рошперѣ, отпустить съ однимъ изъ соусовъ, указанныхъ въ № 786.

№ 790. Палтусъ на рошперѣ, по способу Лагипьера. Turbot grillé à la Laguipierre. На зачищенномъ палтусѣ сдѣлать надрѣзы мяса, въ формѣ пальмы, сверху и снизу, обтереть обѣ стороны рыбы прованскимъ масломъ, посыпать солью, перцемъ, чуть-чуть мускатнымъ цвѣтомъ. Нарѣзать тонкими ломтями двѣ луковицы, два лимона, присоединить сырой петрушки, нѣсколько стебельковъ тмина, очень немного лавроваго листа; этими пряностями обложить верхъ и низъ палтуса, залить рыбу прованскимъ масломъ. Въ теченіе двухъ часовъ и черезъ каждые полчаса натирать рыбу всѣми пряностями, дабы всѣ ея части равномѣрно восприняли ихъ вкусъ и запахъ. Передъ началомъ приготовленія палтуса, удалить всѣ пряности, досолить его, уложить на рошперъ, прутья коего должны быть обмазаны прованскимъ масломъ. Площадь раскаленныхъ угольевъ должна быть обширнѣе самой рыбы. Жаръ долженъ быть умѣренный. Когда палтусъ съ одной стороны зажарится до золотистаго цвѣта, надо снять рошперъ, накрыть его вмѣстѣ съ рыбой другимъ рошперомъ и, опрокинувъ ее на второй рошперъ, зажарить вторую сторону. Когда палтусъ дойдетъ до совершенной готовности, переложить его на блюдо тѣмъ же способомъ, который указанъ выше, огарнировать шампиньонами № 462, мулями № 514 или устрицами № 512, залить голландскимъ соусомъ №№ 318—320 или соусомъ сюпремъ № 310 или 311, отпустить.

№ 791. Соль на рошперѣ, съ соусомъ сюпремъ. Sole grillée au suprême. Крупную соль выпотрошить, зачистить, снять кожу, какъ указано въ № 42, вымыть, вытереть, уложить на блюдо, залить полустаканомъ прованскаго масла, выжать сокъ изъ лимона, наложить на соль нарѣзанную ломтиками луковицу, немного рубленой петрушки, чуточку тмина, разломанный на нѣсколько частей одинъ лавровый листъ, чуточку маіорана, соли. Каждыя четверть часа поливать соль этимъ маринадомъ. Черезъ два часа вынуть

соль, удалить всѣ пряности, съ обѣихъ сторонъ рыбы сдѣлать отъ головы до хвоста, вдоль кости надрѣзы мяса, сполоснуть соль въ молокѣ, обмакнуть ее въ муку, затѣмъ—въ яйца, взбитыя съ ложкой воды и солью, обвалять въ сухаряхъ, вторично обмакнуть въ яйца, вторично обвалять въ сухаряхъ съ примѣсью небольшого количества тертаго пармезана; положить на рошперъ, изжарить на легкомъ огнѣ, перевернуть соль, какъ указано въ № 790, на другую сторону, изжарить до готовности, переложить на блюдо, отпустить съ соусомъ сюпремъ № 310 или 311, съ раковыми шейками № 510, шампиньонами № 462.

№ 792. Скумбрія на рошперѣ, метръ д-отель. Maquereaux à la maître d'hôtel. Крупную скумбрію зачистить, удалить плавательныя перья, оскоблить ножомъ, вымыть, вытереть, глубоко надрѣзать мясо вдоль спины, уложить на блюдо, посолить, посыпать перцемъ, залить прованскимъ масломъ, обложить лукомъ, зеленою петрушкой. За полчаса передъ отпускомъ, вынуть скумбрію изъ маринада, посыпать перцемъ, солью, уложить на рошперъ, изжарить до готовности, переложить на блюдо, ложкой расширить разрѣзъ, сдѣланный на спинѣ, наполнить это отверстіе сливочнымъ масломъ, соединеннымъ съ сокомъ лимона, рубленою петрушкой, солью, перцемъ, отпустить.

№ 793. Угорь, жареный на рошперѣ. Anguille grillée. Угря, зачищеннаго порядкомъ, указаннымъ въ № 42, обмыть въ холодной водѣ, вытереть насухо, нарѣзать на куски, погрузить на два часа въ маринадъ изъ прованскаго масла, уксуса или лимоннаго сока, нарѣзаннаго лука, петрушки, соли, перца, лавроваго листа, чуточки тмина, мускатнаго цвѣта. За полчаса до отпуска, куски угря положить на рошперъ, изжарить на легкомъ огнѣ, дабы прожарить середину и заколеровать наружныя его части. Зажаренный такимъ образомъ угорь отпускается съ нижеслѣдующими соусами: изъ омара № 347, изъ раковъ № 348, изъ шампиньоновъ № 312, изъ устрицъ № 350, изъ мулей № 343, пуаврадъ № 382, изъ томатовъ № 332—334.

№ 794. Осетрина, жареная на вертелѣ. Esturgeon à la Beauharnais. Большой кусокъ осетрины ошпарить, снять кожу, вымыть, обровнять, вытереть на сухо. Трюфелями, обточенными въ формѣ гвоздей, нашпиговать хребтовую часть, дѣлая для сего крошечные надрѣзы въ рыбѣ, посолить, обложить всю рыбу тонкими пластами шпика, обвязать. Взять четыре большихъ листа плотной бумаги, намаслить ихъ, наложить два листа одинъ на другой, на бумагу разложить высаженный мирпуа № 113. Также поступить съ остальными двумя листами. Обложить рыбу бумагой съ кореньями, тщательно обвязать и за два, или за полтора часа передъ отпускомъ установить осетрину на вертелѣ, изжарить, наблюдая, чтобы жаръ вертела равномѣрно распространялся на весь ку-

сокъ рыбы. Время отъ времени рыбу поливать распущеннымъ масломъ съ лимоннымъ сокомъ. Передъ отпускомъ снять рыбу съ вертела, удалить бумагу, сало, всѣ остатки кореньевъ, уложить на блюдо, огарнировать трюфелями № 460, раковыми шейками № 510, рыбными кнелями № 556, нѣсколькими шпажками № 1235, съ нанизанными на нихъ кнелями и крупными трюфелями, залить соусомъ съ мадерой № 316, отпустить. Испанскій соусъ, входящій въ составъ настоящаго соуса, предпочтительнѣе приготовить на рыбномъ бульонѣ № 265.

№ 795. Рыба запеченая. Лососина „Марешаль". Saumon à la Maréchal. Отварить лососину средняго размѣра, какъ указано въ №№ 717 и 729, причемъ въ курбульонъ № 119 прибавить бутылку шампанскаго. Когда лососина дойдетъ до готовности, переложить ее на блюдо, идущее въ печь, осторожно снять кожу, обмазать желткомъ, соединеннымъ съ масломъ, обсыпать сухарями, смѣшанными съ тертымъ пармезаномъ, прижать эту панаду къ рыбѣ ножомъ, окропить распущеннымъ масломъ, поставить рыбу въ духовую печь, зарумянить до золотистаго цвѣта, отпустить съ соусомъ и гарниромъ финансьеръ №№ 336 и 580.

№ 796. Судакъ подъ бешамелью. Soudac à la béchamele. Зачистить судака, надрѣзать спину вдоль рыбы, вынуть хребтовую кость, заполнить образовавшуюся пустоту густо высаженнымъ соусомъ бешамель № 301, положить на каменное или металлическое блюдо, съ кускомъ масла; прикрыть бумагою, припустить почти до готовности на плитѣ или въ духовой печи, залить бешамелью, обсыпать сухарями и тертымъ пармезаномъ, запечь въ духовой печи до колера, отпустить.

№ 797. Судака филеи „Морни". Filets de soudac à la Morny приготовляются совершенно такъ же, какъ и № 796, но сыромъ и сухарями не засыпаются и ставятся въ печь на очень короткое время, до перваго самаго легкаго колера.

№ 798. Соли филеи, запеченые. Filets de soles au gratin. На металлическое или каменное блюдо наложить слой начинки изъ рыбы № 567, на эту начинку положить филеи изъ соли, см. № 44, въ середину блюда уложить припущенные шампиньоны № 462, раковыя шейки № 510, нѣсколько кнелей изъ рыбы № 556 и раковъ № 557, залить соусомъ гратенъ № 411, обсыпать сухарями и тертымъ пармезаномъ, наложить маленькіе кусочки сливочнаго масла, запечь въ духовой печи до готовности, отпустить.

№ 799. Сига филеи по-олонецки. Filets de lavaret à la pâte feuillet. Снять филеи съ сига, обтереть ихъ, посолить. Раскатать полуслоеное тѣсто № 1256. По размѣрамъ филеевъ рыбы, вырѣзать изъ тѣста два куска, одинъ изъ нихъ положить на плафонъ, смоченный водою или обсыпанный мукой; на это тѣсто наложить фи-

леи сига, на нихъ—тонкій слой шампиньоновъ-уксель № 469, немного рубленыхъ анчоусовъ, маленькими кусочками остуженное анчоусное масло № 432. Накрыть все это вторымъ кускомъ тѣста; слѣпить водою края верхней лепешки съ нижнею, обмазать верхнюю часть тѣста яйцомъ, поставить въ духовую печь. Когда слойка отстанетъ отъ плафона, что послѣдуетъ, примѣрно, черезъ полчаса, отпустить.

№ 800. Рыба фаршированная. Карпъ „Шамборъ“. Carpe à la Chambord. Очень крупнаго карпа или вырезуба очистить отъ чешуи, выпотрошить чрезъ желудокъ, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, вытереть насухо, наполнить желудокъ рыбнымъ фаршемъ № 556. Зашить отверстіе, обвязать голову и всю рыбу тесьмой, положить на рѣшетку рыбнаго котла, залить курбульономъ № 118 или 119, замѣнивъ бѣлое вино двумя бутылками краснаго или шампанскаго; прикрыть крышкою, дать закипѣть, отставить на край плиты. Не давая навару кипѣть, доварить рыбу до готовности, уложить ее на блюдо, убрать гарниромъ «Шамборъ» № 582, залить соусомъ «Шамборъ» № 364, отпустить.

№ 801. Лососина—saumon à la Chambord, **форель**—truite à la Chambord, **щука**—brochet à la Chambord приготовляются и отпускаются такъ же, какъ описано въ № 800.

№ 802. Лещь, фаршированный кашею. Brême farcie. Зачистить леща, кости по возможности удалить чрезъ разрѣзъ вдоль спины, начинить середину гречневою кашей № 1435, зашить отверстіе, обсыпать мукой и сухарями, изжарить на маслѣ, на плитѣ или въ духовой печи, постоянно поливая масломъ. Передъ отпускомъ прибавить сметаны, продержать на огнѣ еще нѣсколько минутъ, отпустить.

№ 803. Лещь, фаршированный капустою. Brême farcie. Лещь, вмѣсто гречневой каши, какъ описано въ № 802, заполняется начинкою изъ капусты № 576 или 577, приготовляется и отпускается, какъ указано въ № 802. Взамѣнъ сметаны, масло, въ коемъ жарился лещь, частью слить, а частью соединить съ кускомъ мучного масла № 293 и кускомъ говяжьяго сока № 95. Если нужно, прибавить ложку бульона № 86.

№ 804. Лещь, фаршированный рыбною начинкой. Brême farcie приготовляется, какъ указано въ № 802, причемъ заполняется рыбнымъ фаршемъ № 556, съ прибавленіемъ къ нему раковыхъ шеекъ № 510 и шампиньоновъ № 462. При жареніи, сметаны не класть, а когда лещь изжарится до готовности, то переложить его на блюдо и залить раковымъ соусомъ № 348 или соусомъ бешамель, съ раковымъ масломъ № 309.

№ 805. Щука фаршированная. Brochet farcie приготовляется такъ же, какъ и лещь фаршированный №№ 802—804.

№ 806. Карпъ фаршированный. Carpe farcie приготовляется такъ же, какъ и фаршированный лещь №№ 802—804.

№ 807. Судакъ фаршированный. Soudac farci приготовляется такъ же, какъ и фаршированный лещь №№ 802—804.

№ 808. Щука, фаршированная по-еврейски. Brochet farci à la juive. Щуку, зачищенную и выпотрошенную чрезъ жабры, обмыть, подрѣзать кожу вокругъ головы и снять ее съ рыбы, какъ перчатку; мясо отдѣлить отъ костей, изрубить, истолочь, протереть чрезъ сито, вмѣстѣ съ обланжиренною луковицей, укропомъ, петрушкой, солью, перцемъ, кускомъ бѣлаго хлѣба, небольшимъ количествомъ воды или рыбнаго бульона № 265, или сливокъ. Этимъ фаршемъ наполнить кожу рыбы, промытую и посоленную, зашить отверстія въ кожѣ, завернуть рыбу въ салфетку, обвязать нитками, погрузить въ курбульонъ № 118 или 119, варить на легкомъ огнѣ въ теченіе двухъ часовъ или болѣе, въ зависимости отъ размѣровъ рыбы. Отпустить съ отварнымъ картофелемъ № 480, сливочнымъ масломъ въ кускѣ и соусомъ № 305 или съ испанскимъ соусомъ № 297.

№ 809. Зразы изъ судака. Popiettes de soudac. Нарѣзать однообразной величины продолговатые куски изъ филея судака, посолить, посыпать перцемъ, наложить въ середину шампиньоны уксель № 469, соединенные съ рубленою рыбой и мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ молокѣ; скатать въ трубочку, обвязать ниткой, уложить въ намасленный сотейникъ, подлить немного рыбнаго бульона № 265, еще меньше бѣлаго вина, прикрыть бумагой, припустить на легкомъ огнѣ до готовности, переложить зразы на блюдо, удаливъ нитки. Въ наваръ прибавить кусокъ мучного масла № 293, закипятить, высадить до густоты, перелить чрезъ сито на зразы. Въ видѣ гарнира, прибавить шампиньоновъ № 462 и раковыя шейки № 510.

№ 810. Судака филеи, фаршированные шампиньонами. Filets de soudac farcis aux champignons. Нарѣзать филеи изъ судака ломтями соотвѣтствующей длины, наложить на каждый ломоть шампиньоновъ уксель № 469, свернуть въ трубку, проколоть деревянною шпилькой, чтобы филей не разошелся, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, изжарить на сливочномъ маслѣ или во фритюрѣ, или на рошперѣ, отпустить съ изжареною зеленою петрушкой № 505, и съ испанскимъ соусомъ № 297.

№ 811. Судака филеи, фаршированные рыбною начинкой. Filets de soudac farcis. Сдѣлать такъ же, какъ указано въ № 810, но фаршъ изъ шампиньоновъ замѣнить начинкою изъ рыбы № 556, свернуть филейчики, окропить молокомъ, обвязать каждый филейчикъ кускомъ бѣлой намасленной бумаги, уложить въ сотейникъ на распущенное сливочное масло, покрыть бумагою, припу-

стить до готовности, снять бумагу, переложить въ серебряную кастрюлю, залить соусомъ изъ бѣлаго вина № 369, отпустить.

№ 812. Сига филеи, фаршированные. Filets de lavaret farcis приготовляются и отпускаются такъ же, какъ описано въ №№ 810 и 811.

№ 813. Корюшка фаршированная. Koruchka farci. Зачистить корюшку, надрѣзать спинку, удалить хребтовую кость, заполнить образовавшуюся пустоту шампиньонами укселъ № 469, зашить прорѣзъ, запанировать, см. № 38, изжарить во фритюрѣ, удалить нитки, отпустить съ зажаренною петрушкой № 505 и кусками лимона.

№ 814. Корюшки филеи, по способу г. Зеста. Filets de koruchka à la mode de M. Zest. Снять филеи съ крупной корюшки, нарѣзать ихъ эскалопами. Имѣть налимью печенку № 509, нарѣзанную эскалопами и соусъ буйабезъ № 368, высаженный до густоты. Нанизать на шпажку, перекладывая поочереди эскалопы корюшки и налимьей печенки. Обмакнуть шпажки въ соусъ буйабезъ, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, обвязать ломтиками свиного сала, изжарить на рошперѣ, отпустить съ соусомъ буйабезъ.

№ 815. Ершей филеи, фаршированные смоленскою кашей и груздями. Снять филеи съ крупныхъ ершей, см. № 44, обрѣзать ихъ однообразными кусками. На филей наложить фаршъ изъ разсыпчатой очень жирной смоленской каши, сваренной на бульонѣ № 86 съ большимъ количествомъ лука и соединенной съ мелко-изрубленными солеными груздями; прикрыть этотъ фаршъ вторымъ филеемъ. Такимъ же образомъ заготовить нужное количество филеевъ, тѣсно укладывая ихъ въ намасленный сотейникъ, посолить, окропить лимоннымъ сокомъ, подлить немного огуречнаго разсола, прикрыть бумагою и крышкою, поставить сотейникъ на паръ и держать на пару до готовности филеевъ. Осторожно переложить филеи на горячее блюдо, замаскировать каждый изъ нихъ соусомъ изъ бѣлаго вина № 369, сдѣланнымъ на высаженномъ наварѣ изъ костей и обрѣзковъ ершей, съ присоединеніемъ къ нему разсола, въ которомъ припускались филеи, и ліезона изъ желтковъ № 45. На блюдо, въ видѣ гарнира, положить кучками разсыпчатую смоленскую кашу, сваренную какъ указано выше, и цѣлые прогрѣтые соленые грузди. Отпустить одновременно соусъ изъ бѣлаго вина № 369, отдѣльно въ соусникѣ.

№ 816. Суфле изъ рыбы. Soufflet de poisson. Мякоть рыбы, напр. судака, окуней, щуки, лососины, форели, сига, изрубить, истолочь, протереть чрезъ сито, посолить, положить въ каменную чашку, подливая понемногу жидкихъ сливокъ (на три фунта рыбной мякоти—около двухъ стакановъ), выбить лопаточкою рыбную массу такъ, чтобъ она сдѣлалась очень бѣлою и очень легкою; наложить ее въ намасленную мѣдную или каменную съ отверстіемъ посре-

динѣ форму, примѣрно до половины, прикрыть бумагой, крышкой. Поставить форму на паръ въ сотейникъ съ кипящею водой и, не давая больше водѣ кипѣть, держать сотейникъ на краю плиты. Суфле должно дойти до готовности въ пятнадцать-двадцать минутъ, и тогда оно затвердѣетъ и отстанетъ отъ краевъ. Готовое суфле выложить на блюдо, середину его заполнить: зеленой фасолью № 492 или горошкомъ № 494, или шампиньонами № 462, или трюфелями № 460, или раковыми шейками № 510, или рыбными кнелями № 556, или устрицами № 512, или мулями № 514, или, наконецъ, смѣсью нѣсколькихъ гарнировъ, соотвѣтствующихъ одинъ другому по вкусу. Края блюда огарнировать припущенными филейчиками изъ рыбы или мелкою рыбой, зажаренною во фритюрѣ № 782, или устрицами № 512, или эскалопами изъ налимьихъ печенокъ № 509. Къ этому блюду отпустить одинъ изъ нижепоименованныхъ соусовъ: бѣлый № 304, бѣлый съ пюре изъ трюфелей № 306, бешамель съ томатами № 308, бешамель съ раковымъ масломъ № 309, сюпремъ № 310 или 311, бѣлый съ шампиньонами № 312, красный изъ трюфелей № 313, бѣлый пулетъ № 317, голландскій №№ 318—320, субизъ № 324, изъ раковъ № 348.

№ 817. Филеи изъ рыбы, въ папильоткахъ. Filets de poisson en papillottes. Ломтики какой угодно сырой рыбы, безъ костей, напр. осетрины, лососины, судака, щуки, окуня, наваги, корюшки и т. д., замариновать въ теченіе двухъ часовъ въ смѣси прованскаго масла, лимоннаго сока, облапжиренной луковицы, соли, перца. Вынуть изъ маринада, дать стечь маслу, припустить въ намасленномъ сотейникѣ до половины готовности, уложить на тонкій слой шпика, переложить на папильотку, описанную въ № 13, обложить гарниромъ № 596, загнуть края бумаги, уложить въ сотейникъ съ горячимъ сливочнымъ или прованскимъ масломъ, зажарить на плитѣ или въ духовой печи. Еще лучше рыбу въ папильоткахъ жарить на рошперѣ. Отпустить въ папильоткахъ.

№ 818. Матлотъ изъ разной рыбы. Grande matelote. Зачистить и нарѣзать на куски одинаковой величины разную имѣющуюся рыбу, напр. осетрину, карпа, судака, угря. Каждую рыбу отдѣльно отварить въ курбульонѣ № 119, съ краснымъ виномъ, на легкомъ огнѣ. Отдѣльно приготовить соусъ № 356 и всѣ поимено-



Рис. № 55.

ванные въ этомъ соусѣ гарниры, не смѣшивая ихъ между собою. Когда все будетъ готово, уложить на блюдо рыбьи головы, образуя изъ нихъ родъ постамента; окружить этотъ постаментъ кусками осетрины, выше уложить куски карповъ, еще выше куски судака и еще выше куски угря, наконецъ, верхъ украсить налимьими печенками. Огарнировать, какъ указано на рис. № 55, луковичками № 477, шампиньонами № 462, устрицами № 512, мулями № 514, отварными креветками № 847, раковыми шейками № 510, трюфелями № 460, цѣлыми раками № 828, налимьими печенками № 509, гренками изъ бѣлаго хлѣба. Залить все это частью соуса № 356, остальной же, соединивъ съ оставшимся гарниромъ, отпустить въ соусникѣ.

№ 819. Матлотъ изъ угря или другой рыбы, скораго изготовленія. Нарѣзать кусками зачищеннаго угря или другую какую рыбу. Въ сливочномъ маслѣ припустить нарѣзанную луковицу, масло процѣдить на угря или рыбу, припустить почти до готовности подъ крышкою, посолить, поперчить, залить краснымъ виномъ, вскипятить. Угря или рыбу переложить на горячіе гренки изъ бѣлаго хлѣба, зажаренные въ маслѣ. Къ навару прибавить кусокъ мучного масла № 293, высадить до густоты, процѣдить на угря или рыбу, отпустить.

№ 820. Матлотъ изъ угря. Зачищеннаго угря, нарѣзаннаго на куски, замаринованнаго какъ указано въ № 793, положить въ сотейникъ, залить стаканомъ бѣлаго вина и двумя стаканами бульона № 86, сварить угря на легкомъ огнѣ до мягкости, отставить съ огня, взять три четверти навара, въ которомъ варился угорь, высадить его до густоты сока, соединить съ отдѣльно приготовленнымъ соусомъ мателотъ № 356, прокипятить, выложить куски угря въ металлическую кастрюлю, идущую къ столу, залить соусомъ, отпустить. Угорь, приготовленный такимъ способомъ, отпускается также съ соусами: пулетъ № 317, пиканъ № 383, пуаврадъ № 382, изъ томатовъ №№ 332—334.

№ 821. Матлотъ изъ налима. Зачистить налима, какъ указано въ № 42, нарѣзать его на куски, уложить въ сотейникъ на процѣженное масло, въ коемъ предварительно былъ припущенъ лукъ; посолить, налить стаканъ бѣлаго или краснаго вина, два стакана рыбнаго бульона № 265, припустить налима до готовности на самомъ легкомъ огнѣ. Выбрать налима, поставить его на паръ. Въ наваръ положить кусокъ мучного масла № 293, высадить до густоты соуса, процѣдить чрезъ сито въ чистый сотейникъ, прибавить: сваренный отдѣльно маленькій лукъ № 478, припущенные въ маслѣ шампиньоны № 464, фаршированныя оливки № 473. Закипятить соусъ одинъ разъ, снять съ огня; прибавить въ соусъ раковыя шейки № 510, горячую кнель изъ рыбы № 556, нарѣзанную

эскалопами налимью печенку № 509; залить налима этимъ соусомъ и гарниромъ, отпустить.

№ 822. Матлотъ изъ миногъ. Lamproies en matelote. Очистить миноги, какъ указано въ № 42, выпотрошить, отрѣзать голову, вымыть, вытереть, положить въ сотейникъ, посолить, поперчить, положить нарѣзанную кусками обланжиренную луковицу, букетъ изъ зелени № 85, нѣсколько шампиньоновъ № 462, кусокъ мучного масла № 293; влить стаканъ бѣлаго или краснаго вина, стаканъ бульона № 86, поставить на огонь, закипятить, отставить на легкій огонь, варить до готовности. Передъ отпускомъ вынуть миноги, переложить на горячее блюдо; соусъ высадить, процѣдить на миноги. Въ видѣ гарнира, обложить ихъ: гренками изъ бѣлаго хлѣба, зажаренными въ сливочномъ маслѣ, раковыми шейками № 510, шампиньонами № 462, маленькими луковичками № 478.

№ 823. Буденги изъ рыбы приготовляются во всемъ такъ же, какъ свиные кровяные колбасики, описанные въ № 1029, но начинка изъ свиной крови замѣняется самымъ нѣжнымъ фаршемъ изъ рыбы № 556. Наполненные этимъ фаршемъ и перевязанные колбасики погрузить въ очень горячее, но не кипящее молоко, нѣсколько разъ перевернуть ихъ въ немъ, вынуть, проколоть колбасики иглою, поджарить на легкомъ огнѣ на рошперѣ или въ сотейникѣ на сливочномъ маслѣ до золотистаго колера. Отпустить съ венеціанскимъ соусомъ № 351 или съ соусомъ «Периге» № 315, если въ рыбій фаршъ прибавлены мелко накрошенные трюфели, или съ раковымъ соусомъ № 348, если въ тотъ же фаршъ присоединены мелко накрошенныя раковыя шейки.

№ 824. Котлеты изъ рыбы. Снять мясо съ судака, щуки, крупныхъ окуней, сига, полагая три фунта рыбы на 6—8 человѣкъ, самымъ тщательнымъ образомъ удалить кости, нарубить и истолочь вмѣстѣ съ припущенною въ маслѣ до мягкости луковицей, полуфунтомъ мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ сливкахъ, молокѣ или бульонѣ № 86 и отжатаго, солью, перцемъ, сливочнымъ масломъ. Съ этою массой, доведенною до степени тѣста, поступить, какъ указано въ № 911. Раздѣланныя котлеты изжарить на сливочномъ маслѣ, переложить на блюдо, отпустить съ соусами №№ 402—404.

Въ постныхъ котлетахъ сливки, молоко и бульонъ замѣняются рыбнымъ бульономъ № 265 или водой, а сливочное масло—прованскимъ или подсолнечнымъ.

№ 825. Тѣльное изъ рыбы. Приготовить изъ рыбы такую же массу, какъ для рыбныхъ котлетъ № 824, протереть ее чрезъ сито, поставить на ледъ и, прибавляя понемногу густыхъ сливокъ, тщательно выбить лопаткой массу, дабы сдѣлать ее бѣлою и нѣжною. Раздѣлить эту массу на тонкія лепешки, положить на средину каждой лепешки шампиньоны уксель № 469, если имѣется, немного

рыбнаго фарша № 556, по крошечному кусочку мясного сока № 95 или рыбнаго ланспика № 101. Завернуть каждую лепешку, образовать изъ нея котлету, запанировать, какъ указано въ № 37 или 38, изжарить на маслѣ или на рошперѣ, или во фритюрѣ. Отпустить съ соусами, перечисленными въ № 823, или съ маслами №№ 422, 425, 427, 428.

№ 826. Налимья печенка съ соусомъ „Роберъ“. Горячія налимьи печенки или молоки карпа, приготовленныя способомъ, описаннымъ въ № 509, уложить на гренки, огарнировать отварными раковыми шейками № 510, залить соусомъ «Роберъ» № 330 или 331, отпустить. Соусъ «Роберъ» можно подать и отдѣльно, въ соусникѣ.

№ 827. Крокеты изъ рыбы или раковъ какъ самостоятельное блюдо и въ видѣ пирожковъ изготовляютъ во всемъ такъ же, какъ и крокеты № 1099, причемъ дичь или птица замѣняются припущенными въ сливочномъ маслѣ филейчиками изъ рыбы или отварными раковыми шейками, изрубленными въ мелкій сальпиконъ. Къ этимъ крокетамъ, отпускаемымъ самостоятельнымъ блюдомъ, подаются соуса: венеціанскій № 351, «Кольберъ» № 353, римскій № 360, деми-гласъ №№ 402—404, раковый № 348.

№ 828. Раки вареные. Ecrevisses à l'eau. Раки, полагая на человѣка отъ пяти до десяти штукъ, должны быть тщательно перемыты, положены въ кастрюлю съ укропомъ и лукомъ, залиты очень соленымъ кипяткомъ, закрыты крышкою, поставлены на сильный огонь. Когда вода закипитъ, кастрюлю надо встряхнуть, отставить на болѣе легкій огонь, варить около пятнадцати минутъ. Степень готовности раковъ опредѣляется краснымъ цвѣтомъ ихъ, а также и тѣмъ, что шейки отдѣляются отъ каркасовъ.

№ 829. Раки въ молокѣ. Ecrevisses au lait отвариваются способомъ, указаннымъ въ № 828, но вода замѣняется кипяченымъ молокомъ. Живые раки предварительно выдерживаются въ молокѣ около часа, затѣмъ оно сливается, солится, кипятится и уже кипяченымъ молокомъ заливаютъ раковъ.

№ 830. Раки въ разсолѣ. Ecrevisses au jus de concombres отвариваются способомъ, указаннымъ въ № 828, причемъ вода замѣняется огуречнымъ разсоломъ. Когда разсолъ закипитъ, въ него кладутъ нѣсколько ложекъ сметаны.

№ 831. Раки въ бѣломъ винѣ. Ecrevisses au vin blanc. Отвариваются способомъ, указаннымъ въ № 828, причемъ вода разбавляется бѣлымъ виномъ, т. е. на стаканъ воды прибавляется стаканъ вина.

№ 832. Раки тушеные со сметаной. Ecrevisses à la crême. Отваренныхъ въ соленой водѣ съ укропомъ раковъ положить въ въ сотейникъ, залить сметаной, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, см. № 41,

поставить прикрытыми на малый огонь, отпустить, когда сметана покраснѣетъ. Въ Польшѣ къ водѣ, въ которой варятся раки, прибавляютъ иногда пива.

№ 833. Раки въ мадерѣ. Ecrevisses au madère отвариваются, какъ указано въ № 828, причемъ на стаканъ кипящей воды наливается стаканъ кипящей мадеры. Когда раки готовы, переложить ихъ горячими въ серебряную кастрюлю, залить горячимъ и не очень густымъ соусомъ изъ мадеры № 316, наложить сверху гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджареные въ маслѣ, прикрыть на нѣсколько минутъ крышкою, дабы гренки чуть-чуть отопли, отпустить.

№ 834. Раки по-бордоски. Ecrevisses à la bordelaise. См. № 366.

№ 835. Раковыя шейки жареныя. Ecrevisses en friture. Очищенныя и свареныя раковыя шейки № 510 обсыпать мукою, запанировать въ прованское масло, взбитое съ солью, перцемъ, лимоннымъ сокомъ, и сухари. Изжарить во фритюрѣ, отпустить съ соусомъ: раковымъ № 348 или томатъ № 332—334, или маіонезъ № 444.

№ 836. Битки изъ раковъ. Bitki d'écrevisses. Внутренности свареныхъ раковъ, удаливъ изъ нихъ черноту, мелко изрубить вмѣстѣ съ раковыми шейками и ножками, соединить съ филеями судака, мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ молокѣ, солью, перцемъ, истолочь, образовать круглые битки, запанировать способомъ № 38, изжарить въ сливочномъ маслѣ, отпустить съ соусомъ изъ раковъ № 348.

№ 837. Буденги изъ раковъ, въ видѣ пирожковъ. Выдѣлать кнели изъ раковъ № 557, запанировать кнели нѣмецкимъ способомъ, см. № 39, зажарить во фритюрѣ, отпустить съ изжареною петрушкой.

№ 838. Омаръ отварной. Homard au courtbouillon. Залить живого омара кипящимъ курбульономъ № 118 или 119; сначала на сильномъ огнѣ, а засимъ на легкомъ, въ теченіе пятнадцати-двадцати минутъ сварить омара до готовности. Остуженнаго омара, если онъ подается холоднымъ, и горячаго, когда онъ отпускается горячимъ, очистить и нарѣзать, т. е., обернувъ руку полотенцемъ, отдѣлить шею отъ туловища, снять съ шеи скорлупу, удалить черноту и пленку, нарѣзать мясо эскалопами. Отдѣлить спину, на спину или на брюшко уложить нарѣзанные ломти мяса, отрѣзать или обрубить мелкіе щупальцы, отдѣлить ноги, разбить или распилить твердую ихъ скорлупу, полить небольшимъ количествомъ курбульона, отпустить съ соусомъ провансаль № 447.

При зачисткѣ омара, подаваемаго горячимъ, стараться сохранить на блюдѣ вытекающій изъ него сокъ.

№ 839. Омаръ по-французски. Homard à la française (Paillard). Живого омара разрубить на порціонные куски, разбить или

распилить скорлупу на лапахъ, удалить щупальцы, усы, уложить куски омара, вмѣстѣ съ его сокомъ, въ сотейникъ, залить курбульономъ № 119, сварить до готовности. Переложить на блюдо или въ серебряную кастрюлю, процѣдить въ особую кастрюлю весь или часть навара, въ которомъ варился омаръ, закипятить, снять съ огня, положить въ наваръ куски сливочнаго масла, дать маслу быстро разойтись, прибавить маленькіе ломтики припущенной до готовности моркови, залить этимъ соусомъ горячіе куски омара, отпустить.

№ 840. Омаръ по-бордоски. Homard à la bordelaise. Разрубить на куски живого омара, какъ указано въ № 839. Залить ихъ сокомъ омара и курбульономъ № 119, отварить, досолить, отпустить такъ же, какъ и раки по бордоски, см. № 366.

№ 841. Омаръ по-американски. Homard à l'américaine. У живого омара, сохраняя весь его сокъ, отдѣлить шею, очистить ее, нарѣзать эскалопами, уложить въ сотейникъ, удалить спину омара, съ желудка удалить черноту, разрубить его на порціонные куски, уложить въ сотейникъ, вынуть мясо изъ лапъ, нарубить его сальпикономъ, положить въ сотейникъ. Залить омара его же сокомъ, посолить, поперчить. Тушить омара подъ крышкою, прибавивъ, если нужно, нѣсколько ложекъ рыбнаго бульона № 265, на легкомъ огнѣ въ теченіе пятнадцати минутъ, залить соусомъ № 367, отпустить.

№ 842. Омаръ по-провансальски. Homard à la provençale. Заготовить омара, какъ указано въ № 841, уложить куски порцій въ сотейникъ, залить омара сокомъ, прибавить прованскаго масла, соли, перца, обланжиреннаго и нарѣзаннаго на куски лука, чуточку чеснока, тмина, мускатнаго цвѣта, лавроваго листа, поставить на огонь, протушить до готовности. Выбрать куски омара, тщательно удалить съ него частицы лука и пряностей. Въ сотейникъ влить бѣлаго вина, рюмку коньяка, стаканъ испанскаго соуса № 297. Высадить соусъ до надлежащей густоты и, не снимая съ него жира, залить имъ чрезъ сито куски горячаго омара, отпустить.

№ 843. Омаръ, жареный на ропшерѣ. Homard grillé. Разрубить живого омара или лангуста вдоль на двѣ половины, удалить усы и щупальцы, лапы отнять, разбить или распилить скорлупу, окропить лимономъ, посолить, посыпать перцемъ. Не снимая со скорлупы, уложить куски на рошперъ, изжарить до готовности, поливая омара своимъ сокомъ, отпустить съ соусомъ провансаль № 447 или тартаръ № 448.

№ 844. Лангустъ. Langouste. Во всѣхъ случаяхъ изготовленія омара, въ горячемъ или холодномъ видѣ, омаръ можетъ быть замѣненъ лангустомъ.

№ 845. Лангустъ по-англійски. Langouste à la Victoria. Отварить лангуста способомъ, указаннымъ въ № 838. Разрубить вдоль на двѣ части, выбрать все мясо, нарѣзать его крупнымъ сальпикономъ, уложить въ кастрюлю, залить ложкою соуса бешамель № 301, прибавить чуточку кайенскаго перца и мускатнаго цвѣта, смѣшать, наполнить этою массой скорлупу лангуста, посыпать тертыми сухарями, смѣшанными съ тертымъ пармезаномъ, рубленою петрушкой, наложить нѣсколько кусковъ масла, уложить обѣ половины лангуста въ сотейникъ; поставить сотейникъ въ духовую печь, дабы поверхность лангуста заколеровалась, отпустить.

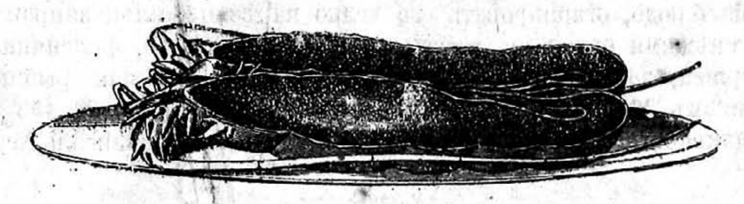


Рис. № 56.

№ 846. Лангустины подъ бешамелью. Langoustines à la crême. Очень мелкіе лангусты, величиной съ средняго рака, отварить, какъ указано въ № 838, разрѣзать вдоль на двѣ половины, залить соусомъ бешамель № 301, чуть заколеровать въ духовой печи или саламандрой № 5, отпустить.

№ 847. Креветки отварныя. Обмыть креветки, погрузить въ соленый кипятокъ, сварить до готовности, продержавъ на огнѣ отъ трехъ до пяти минутъ.

№ 848. Стерлядь по-царски. Sterlet à l'impérial. Отварить стерлядь, какъ указано въ № 725, остудить въ томъ же наварѣ, вынуть изъ него, нарѣзать на куски, уложить въ серебряную кастрюлю, перекладывая куски стерляди раковыми шейками № 510 и, при желаніи, кучичками свѣжей икры. Залить тѣмъ же наваромъ, причемъ онъ долженъ быть очищенъ паюсною икрой и бѣлками, см. № 265, высаженъ до густоты ланспика № 101 и остуженъ. Застудить рыбу и ланспикъ, отпустить съ соусами: изъ хрѣна № 453 и провансалемъ № 447.

№ 849. Аспикъ (заливное) изъ ершей. Aspic de filets de gremilles. Снять филеи съ требуемаго количества ершей, удалить съ нихъ кожу, выбрать всѣ косточки, см. № 44, намаслить сотейникъ очищеннымъ сливочнымъ масломъ, припущеннымъ съ лукомъ, уложить филеи ершей въ сотейникъ, посолить, окропить лимономъ, подлить чуточку рыбнаго бульона, закрыть бумагою, припустить на легкомъ огнѣ до готовности. Выбрать филеи въ каменную чашку,

держать на холодѣ. Изъ костей этихъ ершей, прибавивъ небольшое количество мелкихъ ершей, пискарей или окуней, сдѣлать ланспикъ изъ рыбы № 101.

Имѣть должное количество отварныхъ раковыхъ шеекъ № 510. Взять форму, см. ниже рис. № 57, съ отверстіемъ посерединѣ, влить въ нее немного ланспика, дать застыть ему вполовину. Уложить симметрично рядъ раковыхъ шеекъ, залить ланспикомъ, дать опять застыть, наложить рядъ ершевыхъ филеевъ, и такъ продолжать укладывать поочередно раковыя шейки и филеи изъ ершей, пока почти вся форма будетъ заполнена. Поставить въ ледъ. Передъ отпускомъ обтереть форму горячимъ полотенцемъ, выложить заливное на блюдо, огарнировать его мелко нарѣзанными и заправленными свѣжими огурцами, раковыми шейками № 510, филейчиками изъ ершей, замаскированными маіонезомъ № 444 или рыбнымъ ланспикомъ № 101. Отпустить съ соусомъ изъ хрѣна № 453 или съ подливкой изъ горчицы № 452, или съ соусомъ провансаль № 447.

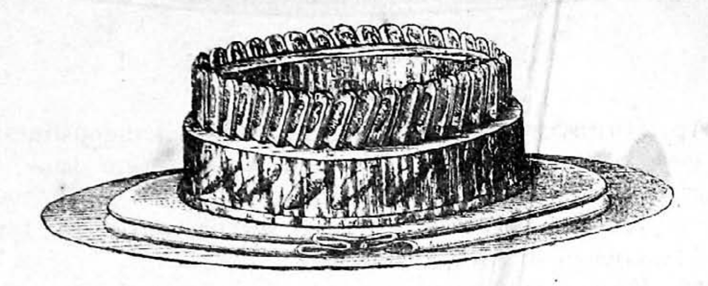


Рис. № 57.

№ 850. Аспикъ изъ филеевъ судака, соли, окуней, всякой другой рыбы, омаровъ и лангустовъ приготовляется и отпускается такъ же, какъ и филеи изъ ершей № 849. Заливное можетъ быть заготовлено въ какой угодно формѣ и украшено разнообразными способами, напр.: прежде чѣмъ начать укладывать въ ланспикъ рыбу или омары, дно формы и ея стѣнки могутъ быть украшены ломтиками трюфелей, кружечками крутыхъ яицъ или однихъ бѣлковъ, оливками, каперсами, разной зеленью и т. п. Всѣ гарниры для украшенія должны быть вырѣзаны гарнирными выемками, см. рис. № 46. Холодныя рыбныя кушанья гарнируются на блюдѣ правильно вырѣзанными кусками ланспика № 1232, а также мелко нарубленымъ ланспикомъ № 1232, которымъ обсыпаются какъ гарниръ заливныхъ кушаній, такъ и филеи изъ рыбы, замаскированные маіонезомъ № 444. Омары и лангусты, изъ коихъ дѣлается заливное, должны быть сварены способомъ, описаннымъ въ № 838, и нарѣзаны эскалопами, см. рис. № 58.

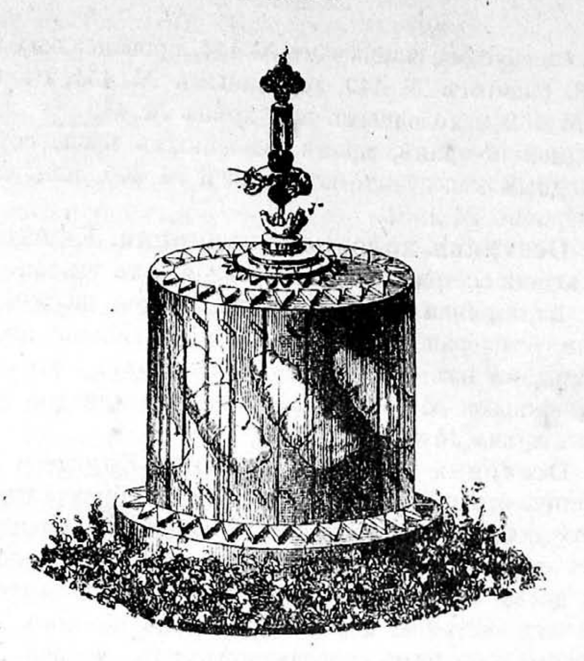


Рис. № 58.

№ 851. Лососина холодная въ цѣломъ видѣ. Saumon en mayonnaise. Отварить цѣлаго лосося, какъ указано въ № 724, остудить въ наварѣ, вынуть, уложить на блюдо или на постаментъ, см. № 1231, огарнировать крутыми яйцами, зеленою петрушкой, вареными раками № 828, лансшикомъ № 1232. Установить въ рыбу шпажки № 1235. Отпустить съ соусомъ маіонезъ № 444 и съ подливкой № 452, см. рис. № 59.

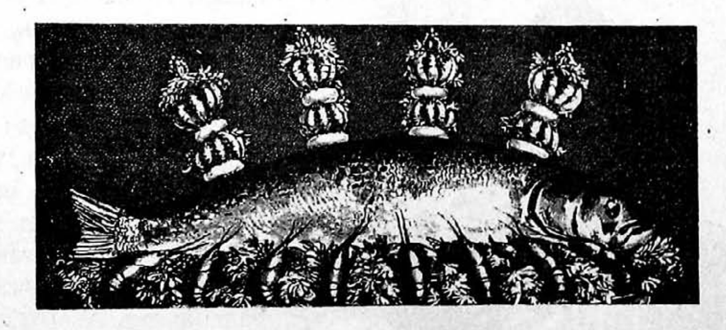


Рис. № 59.

№ 852. Осетрина холодная. Esturgeon froid. Осетрина, сваренная какъ указано въ №№ 718—720, остужается въ томъ же наварѣ, въ коемъ она была изготовлена, рѣжется скошенными ломтями,

отпускается съ соусами: маіонезомъ № 444, провансалемъ № 447, тартаръ № 448, равиготъ № 449, горчичнымъ № 451, съ горчичною подливкой № 452 и холоднымъ изъ хрѣна № 453.

Къ холодной осетринѣ, кромѣ указанныхъ выше соусовъ, подаются: холодный маседуанъ изъ овощей № 600 или салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 1531.

№ 853. Осетрина холодная, заливная. Esturgeon froid à la gelée. Холодная осетрина, приготовленная какъ указано въ № 852, очищенная, нарѣзанная ломтями, укладывается на блюдо или въ форму, гарнируется раковыми шейками и ломтиками лимона, заливается ланспикомъ изъ рыбы № 101, остужается, отпускается съ соусами: горчичнымъ № 451, съ горчичною подливкой № 452, холоднымъ изъ хрѣна № 453.

№ 854. Осетрина подъ маіонезомъ. Esturgeon en mayonnaise. Осетрину, отваренную способомъ, указаннымъ въ №№ 718, 719, 720, остудить, нарѣзать ломтями, на подобіе куриныхъ филеевъ. Каждый изъ филеевъ обтереть, покрыть слоемъ маіонеза № 445, уложить на доску или на блюдо, остудить. Передъ отпускомъ уложить филеи изъ осетрины коронкою, т. е. въ кружокъ, на круглое блюдо, середину заполнить маседуаномъ изъ овощей № 600 или мелко нарѣзанными и заправленными свѣжими огурцами № 1531, или букетомъ изъ салата, отпустить съ соусомъ маіонезъ № 444 или 445, съ подливкою № 452 или съ провансалемъ № 447.

№ 855. Соли филеи бель-вю. Filets de sole en belle-vue. Снять филеи съ требуемаго количества солей. Нарѣзать ихъ однообразными, правильными кусками, уложить въ намасленный сотейникъ, посыпать солью, перцемъ, окропить лимоннымъ сокомъ, припустить до готовности порядкомъ, указаннымъ въ № 751; остудить, положить подъ легкій прессъ. Приготовить соусъ равиготъ № 449 съ ланспикомъ № 101, см. № 445. Каждый изъ филеевъ соли покрыть слоемъ этого соуса, застудить. Приготовить постаментъ № 1231 изъ трехъ кружковъ бѣлаго хлѣба, засушить ихъ въ печкѣ, остудить, обмазать тѣмъ же соу-



Рис. № 60.

сомъ равиготъ, застудить. Наложить пирамидою филеи соли, огарнировать ихъ, какъ указано на рис. № 60, отпустить съ соусомъ равиготъ № 449 или провансалемъ № 447.

№ 856. Камбала холодная по-гречески, плаки. Barbue froide à la grecque. Припустить на легкомъ огнѣ прованское масло съ мелко накрошеннымъ лукомъ; зачищенную камбалу, см. № 42, уложить въ сотейникъ на это масло, посолить, подлить очень немного бѣлаго вина, разбавленнаго наполовину водой или рыбнымъ бульономъ № 265. Закрыть бумагою, а затѣмъ крышкою, припустить на легкомъ огнѣ или на пару до готовности, безъ всякаго колера. Когда рыба будетъ готова, снять съ огня, наложить на нее ломтики припущенныхъ томатовъ, моркови, сельдерея, листьевъ щавеля, шпината, нѣсколько зеренъ перца, чуточку лавроваго листа, нѣсколько ломтиковъ лимона, остудить въ этомъ наварѣ, отпустить со всѣми кореньями и наваромъ.

№ 857. Шофруа изъ омаровъ. Chaud-froid de homards. Заготовить постаментъ, какъ указано въ № 1231, покрыть его соусомъ шофруа бѣлымъ № 443. Отварить омаровъ, какъ указано въ № 838, остудить, очистить, нарѣзать ихъ однообразными эскалопами. Каждый изъ эскалоповъ покрыть слоемъ соуса шофруа бѣлаго, застудить, обмакнуть въ полужидкій рыбный ланспикъ № 101, застудить вторично. Уложить эскалопы омаровъ на постаментъ пирамидой. На самый верхъ положить букетъ изъ петрушки, креветокъ или раковыхъ шеекъ, или вареныхъ раковъ; украсить петрушкою, отпустить съ соусами: маіонезомъ №№ 444—446, провансалемъ № 447, горчичнымъ № 451.

№ 858. Омаръ холодный. Homard à la mayonnaise. Отва-

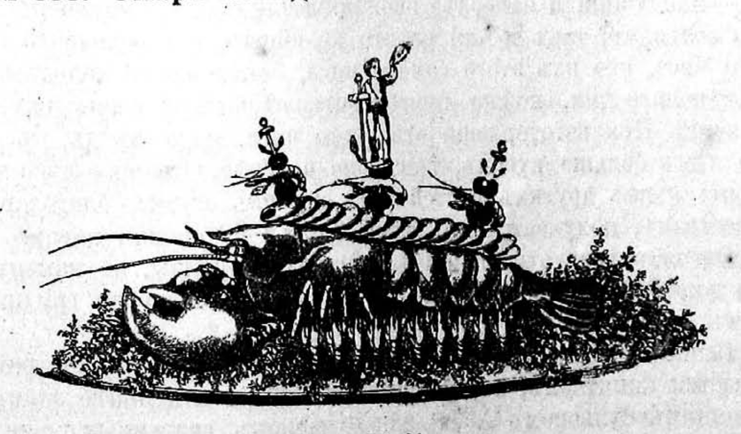


Рис. № 61.

рить двухъ, трехъ омаровъ, какъ указано въ № 838, остудить въ наварѣ, передъ отпускомъ уложить самаго крупнаго омара на по-

стаментъ или на блюдо, покрытое салфеткой, отдѣлить шеи у остальныхъ омаровъ, вынуть и очистить мясо, нарѣзать эскалопами, уложить вдоль спины омара, положеннаго на блюдо, переложивъ каждый эскалопъ ломтемъ трюфеля. Огарнировать блюдо петрушкою, листьями салата, на которые положить отварныхъ раковъ № 828 или креветокъ № 847, кучками холодный маседуанъ изъ овощей № 600; украсить блюдо шпажками № 1235, отпустить съ маіонезомъ №№ 444—446, см. рис. № 61.

ОТДѢЛЪ X.

Говядина.

№ 859. Говядина отварная. Boeuf bouilli. Имѣть наиболѣе жирную часть огузка, вѣсомъ безъ костей отъ шести до двадцати фунтовъ, см. № 60, рис. № 20. Вытереть, обвязать ниткою, посолить, уложить въ кастрюлю, залить кипящею водой, положить обланжиренную луковицу, морковь, сельдерей, петрушку, прикрыть кастрюлю, поставить въ сотейникъ съ кипящею водой, варить огузокъ на пару отъ шести до восьми часовъ, поддерживая постоянно кипѣніе воды въ сотейникѣ. Въ результатѣ получится превосходное сочное бульи и порядочный бульонъ, который можно сдѣлать отличнымъ посредствомъ оттяжки съ сырымъ мясомъ, см. № 93. Это—наилучшій и наиболѣе экономическій способъ полученія, какъ для большого, такъ и для малаго хозяйства, превосходнаго отварного мяса, ибо изъ этого самаго мяса, оставленнаго холоднымъ до слѣдующаго дня, можно приготовить нѣсколько очень вкусныхъ кушаній. При изготовленіи отварного мяса, надо имѣть въ виду, что чѣмъ больше кусокъ, тѣмъ оно вкуснѣе. Отварное мясо можно варить и изъ другихъ частей мяса, но изъ огузка, благодаря его качествамъ, получается наилучшее бульи и хорошій наваръ.

Очень вкусна отварная говядина изъ грудины, но наваръ изъ нея жирнѣе и менѣе крѣпокъ, и остуженная отварная грудина теряетъ свои качества.

Выше сказано, что мясо, предназначенное для изготовленія, заливается кипяткомъ, но, разумѣется, предпочтительнѣе залить его кипящимъ бульономъ № 88 или бульономъ, сваренным еще наканунѣ изъ костей и обрѣзковъ изготовляемаго мяса. При очень большомъ огузкѣ въ восемнадцать—двадцать фунтовъ, вырѣзаемомъ на кухнѣ, всегда окажется около двѣнадцати фунтовъ костей, которыя слѣдуетъ истолочь и изъ нихъ же, какъ сказано выше, еще на-

канунѣ сварить бульонъ. На слѣдующій день, т. е. въ день приготовленія огузка, снять жиръ съ этого бульона, закипятить его и кипящимъ залить огузокъ.

Отварная говядина отпускается съ отварнымъ картофелемъ № 480, съ низами артишоковъ № 474, морковью № 475, рѣпой № 476, лукомъ №№ 477—479, бѣлой фасолью № 485, цвѣтною капустой № 487, свѣжею капустой № 489, кислою капустой № 490, съ фаршированными томатами № 495, сельдереемъ № 502, каштанами № 503 и т. д.

Наиболѣе соотвѣтствующіе къ отварной говядинѣ соуса слѣдующіе: заварной съ хрѣномъ № 398, холодный изъ хрѣна № 453, горчичный № 451, соусъ съ каперсами № 393, соусы съ лукомъ №№ 324—331.

№ 860. Отварная говядина „Миронтонъ". Boeuf «Mironton». Удаливъ жиръ и покромку съ холодной отварной говядины, нарѣзать ее тонкими ломтями, уложить на блюдо, идущее въ печь. Посолить, поперчить. Требуемое количество луковицъ нарѣзать очень мелко, обланжирить ихъ въ кипяткѣ въ теченіе десяти минутъ, вынуть, осушить, положить въ сотейникъ вмѣстѣ съ масломъ и кускомъ бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ бульонѣ, припустить на огнѣ до легкаго колера. Залить небольшимъ количествомъ бульона № 86, протушить на легкомъ огнѣ до мягкости, высадить до надлежащей густоты, протереть чрезъ рѣдкое сито. Покрыть этимъ пюре приготовленные ломти мяса, обсыпать сухарями пополамъ съ натертымъ пармезаномъ, поставить въ духовую печь, зарумянить, отпустить.

№ 861. Говядина отварная, подъ соусомъ изъ бѣлаго вина. Boeuf bouilli au vin blanc. Отварное мясо нарѣзать ломтями. Если мясо вчерашнее, удалить съ него жиръ, прогрѣть на пару; если же оно только сварено, жиръ не срѣзать, залить ломти говядины соусомъ изъ бѣлаго вина № 369, посыпать рубленой зеленью, отпустить.

№ 862. Говядина отварная, подъ итальянскимъ соусомъ. Boeuf bouilli, sauce italienne. Нарѣзать и приготовить мясо, какъ указано въ № 861, залить итальянскимъ соусомъ № 359, отпустить.

№ 863. Говядина отварная, съ пикантнымъ соусомъ. Boeuf bouilli, sauce piquante. Нарѣзать и приготовить мясо, какъ указано въ № 861, залить соусомъ пуаврадъ № 382 или соусомъ пиканъ № 383, отпустить.

№ 864. Говядина отварная подъ соусомъ изъ томатовъ. Boeuf bouilli, sauce tomate. Нарѣзать и приготовить мясо, какъ указано въ № 861, залить соусомъ изъ томатовъ №№ 332—334, отпустить.

№ 865. Говядина тушеная. Boeuf braisé. Имѣть наиболѣе жирную часть огузка безъ костей, вѣсомъ не менѣе шести фунтовъ;

вытереть, обровнять, обвязать ниткою, посолить. Въ сотейникѣ распустить кусокъ сливочнаго масла, припустить въ немъ до золотистаго колера мелко нарѣзанный лукъ, порей, морковь, сельдерей, петрушку. Положить на это масло съ кореньями приготовленную говядину и въ теченіе пятнадцати-двадцати минутъ заколеровать ее со всѣхъ сторонъ. Одновременно съ этимъ въ овальную кастрюлю, соотвѣтствующую по величинѣ приготовляемому куску говядины, или же въ каменный горшокъ уложить на дно мелко раздробленныя кости и нарѣзанныя на небольшіе куски одну или двѣ телячьи ножки, влить соотвѣтствующее количество навара для тушенія №№ 111, 112 или 114, а, за неимѣніемъ этихъ наваровъ, — бульона № 86, съ прибавленіемъ къ нему стакана или больше краснаго или бѣлаго вина, подогрѣть на огнѣ. Когда мясо заколеруется, переложить его въ приготовленную кастрюлю или горшокъ, залить изъ сотейника масломъ и кореньями, прикрыть бумагою, крышкою, поставить въ духовой шкапъ или на плиту на легкій огонь. Черезъ каждые полчаса поворачивать говядину, обливать сокомъ. Тушится говядина, въ зависимости отъ величины куска, отъ трехъ до семи часовъ. Передъ отпускомъ говядину вынуть изъ кастрюли, обчистить, снять нитки, уложить на горячее блюдо, сокъ процѣдить, снять съ него весь жиръ до послѣдней капли, частью сока облить мясо и гарниръ, остальную же подать въ соусникѣ. Если сока мало, то въ кастрюлю, въ которой тушилось мясо, влить бульона и въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 294, лит. В. Чѣмъ больше кусокъ мяса, тѣмъ, разумѣется, оно будетъ вкуснѣе и сочнѣе, но тѣмъ дольше оно должно тушиться. Въ видѣ гарнира къ тушеному мясу отпускаются овощи, перечисленныя въ № 859.

Второй, еще болѣе совершенный способъ тушенія говядины заключается въ томъ, чтобы продержать мясо въ маслѣ съ кореньями на сильномъ огнѣ болѣе продолжительное время, примѣрно отъ получаса до сорока минутъ, дать ему хорошо заколероваться со всѣхъ сторонъ, уложить его, какъ указано выше, въ кастрюлю или горшокъ, и сіи послѣдніе поставить на паръ въ большой сосудъ съ кипящею водой или же уложить мясо въ паровую кастрюлю и тушить на пару до готовности. Во всемъ остальномъ поступить согласно вышеописанному.

№ 866. Говядина тушеная „бефъ а-ла-модъ“. Boeuf à la mode. Нашпиговать наиболѣе жирную часть огузка толстыми полосками свиного жира, которыя предварительно должны быть обсыпаны солью, перцемъ, мускатнымъ цвѣтомъ, толченою гвоздикой, толченымъ лавровымъ листомъ. Во всемъ остальномъ поступить, какъ сказано въ № 865. Въ видѣ гарнира подается лукъ №№ 477—479, морковь № 475, каштаны № 503.

№ 867. Говядина тушеная холодная, заливная. Boeuf à la mode en gelée. Приготовить говядину, какъ указано въ № 866. Мясо вынуть, очистить, уложить цѣлымъ кускомъ или разрѣзаннымъ на ломти, въ глубокое каменное блюдо или миску, обложить морковью № 475, лукомъ № 479, держать на пару. Сокъ, въ которомъ жарилась говядина, перелить въ кастрюлю, очистить отъ жира. Въ тотъ же сосудъ, въ которомъ тушилась говядина, влить обыкновеннаго бульона № 86, а еще лучше—краснаго № 89, или жидкаго мясного ланспика № 98, прокипятить вмѣстѣ съ оставшимися кореньями и телячьими ножками, соединить съ отлитымъ сокомъ, снять весь жиръ, оттянуть двумя или тремя бѣлками, см. № 93, процѣдить чрезъ мокрую салфетку, залить мясо, уложенное въ каменную миску. Вынести въ прохладное мѣсто; подавать, когда сокъ совершенно застынетъ и превратится въ ланспикъ.

№ 868. Говядина тушеная штуфатъ. Boeuf à l'estouffade. Штуфатъ дѣлается изъ огузка или изъ затылочной части ростбифа. Его шпигуютъ такъ же, какъ бефъ-а-ла-модъ № 866, съ прибавленіемъ, по желанію, чеснока. Въ остальномъ поступить, какъ описано въ № 866, прибавивъ въ наваръ стаканъ или два краснаго вина. Послѣ окончанія тушенія мяса и удаленія съ навара всего жира, можно протереть въ соусъ коренья, которые тушились вмѣстѣ съ мясомъ, вслѣдствіе чего соусъ получится въ видѣ очень жидкаго пюре. Съ этою говядиной отпускаются макароны № 1387 или 1389.

№ 869. Филей, тушеный по-охотничьи. Filet de boeuf braisé chasseur. Зачищенный филей, послѣ удаленія съ него наружнаго жира и верхней пленки, нашпиговать, см. № 29, свинымъ жиромъ, полосками ветчины и зайца, обсыпать солью, обложить тонкими ломтями сала, обвязать ниткою, уложить въ кастрюлю, соотвѣтствующую величинѣ филея, подложивъ подъ мясо кости зайца или нарѣзанную на куски тетерку, залить мясо наваромъ № 111 или 112, стаканомъ прокипяченой мадеры, тушить филей на среднемъ огнѣ около двухъ часовъ, усиливая огонь подъ конецъ изготовленія. Передъ отпускомъ тщательно очистить филей, переложить его на горячее блюдо, снять весь жиръ съ навара, въ которомъ тушился филей, процѣдить его чрезъ частое сито, соединить съ испанскимъ соусомъ № 296 или 297, или загустить краснымъ ру № 291 или мучнымъ масломъ № 293, закончить кускомъ сливочнаго масла. Частью этого соуса залить мясо, остальную же отпустить въ соусникѣ.

Въ видѣ гарнира къ этому филею, подать кнели изъ дичи №№ 547 или 549, лукъ № 478 или 479, морковь № 475.

№ 870. Филей тушеный „Брилья-Саваренъ“. Filet de boeuf Brillat-Savarin, приготовляется во всемъ такъ же, какъ и

№ 869, но филей шпигуется трюфелями и полосками мяса фазана. Вмѣсто мадеры, въ наваръ для тушенія № 111 или 112 влить два стакана шампанскаго, рюмку коньяка. Кости фазана уложить подъ филей, а изъ оставшейся мякоти сдѣлать кнель № 549. Передъ отпускомъ наваръ очистить отъ жира, соединить съ испанскимъ соусомъ № 296 или 297, высадить до надлежащей густоты, процѣдить, закончить кускомъ сливочнаго масла. Этотъ филей гарнируется: крупными трюфелями № 460, кнелями изъ фазана № 549, эскалопами изъ гусиной печенки № 506.

№ 871. Филей тушеный „Годаръ“. Filet de boeuf à la Godard. Зачистить цѣлый филей, какъ указано въ № 10, нашпиговать его саломъ, см. № 29, уложить въ соотвѣтствующую кастрюлю, залить мирпуа № 112, тушить на плитѣ или въ духовой печи до готовности. Когда филей окажется готовымъ, нарѣзать его вкось ломтями, уложить на блюдо или постаментъ изъ риса или тѣста №№ 1227 или 1229, огарнировать гарниромъ «Годаръ» № 593, отпустить. Отдѣльно въ соусникѣ подать соусъ съ мадерой № 316.

№ 872. Филей тушеный жардиньеръ. Filet de boeuf à la jardinière приготовляется и отпускается такъ же, какъ и № 871;

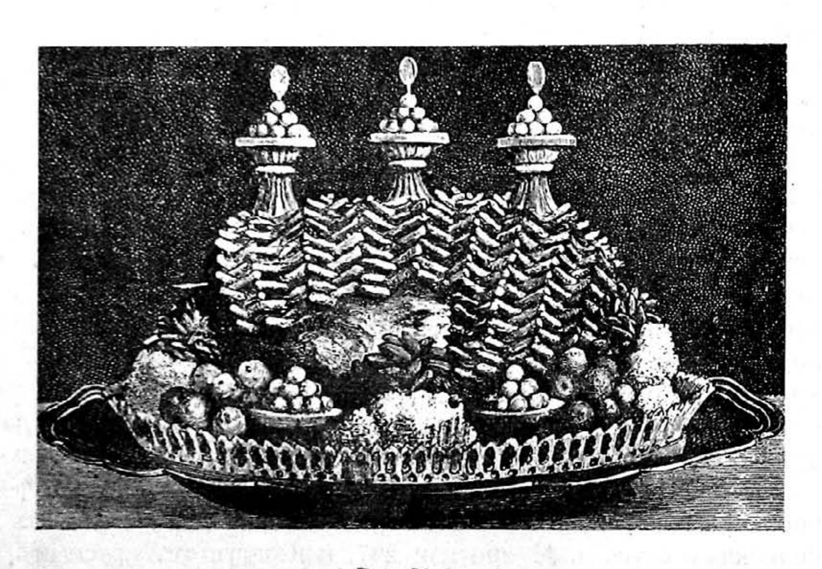


Рис. № 62.

гарнируется: цвѣтною капустой № 487, морковью № 475, салатомъ-латукъ № 499, низами артишоковъ № 474, зеленой фасолью № 492, головками спаржи № 493.

№ 873. Филей, тушеный по-милански. Filet de boeuf à la milanaise приготовляется и отпускается, какъ № 871; гарнируется

миланскимъ гарниромъ № 587, приготовленнымъ не на велуте, а на испанскомъ соусѣ № 296 или 297.

№ 874. Филей тушеный, съ маседуаномъ изъ зелени. Filet garni de fonds d'artichauts à la macédoine приготовляется и отпускается, какъ и № 871; гарнируется низами артишоковъ № 474, въ середину которыхъ накладывается горкою маседуанъ изъ овощей № 597; отпускается съ соусами деми-гласъ №№ 402, 403.

№ 875. Филей тушеный Шиполата. Filet de boeuf à la Chipolata приготовляется и отпускается, какъ № 871, гарнируется гарниромъ «Шиполата» № 589.

№ 876. Ростбифъ тушеный. Aloyau braisé. Выпилить кость, отдѣляющую внутренній филей отъ наружнаго (затылка), удалить лишній жиръ, жилы, пленку, обвязать ниткою, уложить въ кастрюлю, залить наваромъ № 111 или мирпуа № 112, или брезомъ № 114, а за неимѣніемъ всего этого—краснымъ бульономъ № 89 съ бѣлымъ или краснымъ виномъ, обложить кореньями, припущенными въ сливочномъ маслѣ. Тушить ростбифъ на легкомъ огнѣ не менѣе пяти часовъ, переворачивая черезъ каждые полчаса и обливая ростбифъ его же сокомъ. Передъ отпускомъ слить весь наваръ, снять съ него жиръ до послѣдней капли, соединить съ испанскимъ соусомъ № 296 или загустить краснымъ ру № 291, а за неимѣніемъ таковаго—мучнымъ масломъ № 293, какъ указано въ № 294, лит. B; отпустить частью на блюдѣ, частью—въ соусникѣ.

Въ видѣ гарнира къ тушеному ростбифу подаются: фаршированные томаты № 495, фаршированные сморчки № 471, фаршированные шампиньоны № 463, лукъ № 479, салатъ-латукъ № 499 или гарниры: финансьеръ № 580, тулузскій № 581, шиполата № 589, андалузскій № 595.

№ 877. Антрекотная часть тушеная. Côte de boeuf braisée. Антрекотную часть, вѣсомъ не менѣе пяти фунтовъ, зачистить, отрубить позвоночную кость, удалить пленку, лишнія кости, лишній жиръ. Нашпиговать мясо полосками ветчины. Тушить и отпустить такъ же, какъ и ростбифъ № 876. Въ видѣ гарнира, обложить антрекотъ заглазированною рѣпой № 476 или крокетами изъ картофеля № 483, или картофелемъ дюшесъ № 484.

№ 878. Говядина, тушеная по-русски. Boeuf braisé à la russe. Снять съ кости затылокъ отъ ростбифа или антрекотную часть мяса. Удалить жилы, пленки, жиръ, нарѣзать мясо ломтями, слегка отбить, уложить въ сотейникъ на раскаленное масло, заколеровать мясо съ обѣихъ сторонъ, посолить, отставить съ огня. Распустить въ горшкѣ немного масла, положить рядъ мяса, на него—нѣсколько зеренъ перца, чуточку лавроваго листа, ломтики обланжиреннаго лука, моркови, сельдерея, опять ломтики мяса, опять пряности и коренья и такъ до верха горшка, залить стака-

номъ или двумя обыкновеннаго бульона № 86 или краснаго № 89, накрыть крышкой, поставить въ духовую печь. Когда говядина сдѣлается совершенно мягкою, отпустить. Это мясо требуетъ продолжительнаго тушенія, не менѣе двухъ часовъ.

Въ это мясо, вмѣстѣ съ кореньями, можно положить сухарей чернаго хлѣба, а за полчаса до отпуска влить стаканъ сметаны. Можно также, минутъ за сорокъ до отпуска, положить въ горшокъ нѣсколько штукъ цѣлыхъ сырыхъ картофелинъ и моркови.

№ 879. Битки тушеные. Bitkis braisés. Такимъ же точно образомъ, какъ описано въ № 878, приготовляются битки № 912, коими замѣняются ломти мяса. Еще лучше битки предварительно припустить на маслѣ до готовности, затѣмъ, перекладывая ихъ перцемъ, лавровымъ листомъ, припущенными до готовности ломтиками лука, моркови, цѣльнымъ отварнымъ картофелемъ, уложить въ горшокъ, залить краснымъ бульономъ № 89 или жидкимъ испанскимъ соусомъ № 297, закрыть крышкою, поставить въ духовую печь и продержать ихъ въ ней до отпуска не болѣе получаса.

№ 880. Филей, тушеный кусками. Filet braisé en tranches. Зачистить филей, снять весь жиръ, нарѣзать скошенными ломтями, припустить въ раскаленномъ маслѣ, какъ указано въ № 878, посолить, уложить въ кастрюлю или горшокъ, перекладывая мясо ломтями свѣжихъ французскихъ трюфелей, залить стаканомъ краснаго бульона № 89, рюмкой прокипяченой мадеры, положить соотвѣтствующій кусокъ мясного сока № 95, закрыть крышкою, поставить въ духовую печь, протушить до готовности. Поспѣваетъ значительно скорѣе, чѣмъ говядина № 878.

№ 881. Зразы, тушеныя по-польски. Zrasis polonaises. Соединить фаршъ для котлетъ № 14 съ начинкою изъ каши № 573, прибавить немного рубленыхъ бѣлыхъ грибовъ № 465.

Затылокъ филея или антрекотную часть очистить совершенно отъ жира, нарѣзать однообразными, тонкими, неширокими ломтями, слегка отбить. На каждый ломоть наложить вышеупомянутаго фарша, свернуть въ трубку, обвязать ниткою, уложить въ сотейникъ на небольшое количество распущеннаго масла; припустить на огнѣ до колера, снять съ плиты, прибавить перца въ зернахъ, немного лавроваго листа, залить обыкновеннымъ бульономъ № 86, или краснымъ № 89, прикрыть крышкою, поставить въ духовую печь. Когда зразы дойдутъ до готовности, примѣрно черезъ часъ, снять съ нихъ нитки, переложить въ серебряную кастрюлю, процѣдить соусъ, въ которомъ зразы тушились, снять съ него жиръ; если нужно, загустить мучнымъ масломъ № 293, залить имъ зразы, отпустить.

Вмѣстѣ со зразами подается гречневая каша № 1435. Въ соусъ, въ которомъ тушились зразы, можно прибавить сметаны, прокипятить его надлежащимъ образомъ, залить имъ зразы.

№ 882. Зразы тушеныя „Нельсонъ“. Zrasis à la Nelson. Нарѣзать маленькими тонкими кусочками филей или затылокъ, отбить скалкою, посолить, припустить до колера на сливочномъ маслѣ. Переложить филейчики въ сотейникъ или горшокъ, вперемежку съ нашинкованнымъ и припущеннымъ до мягкости лукомъ, нарѣзанными ломтями шампиньоновъ № 462, большими кусками сырого очищеннаго картофеля, залить обыкновеннымъ бульономъ № 86 или краснымъ № 89, съ щепоткою распущенной въ бульонѣ картофельной муки, тщательно прикрыть крышкою, поставить на полчаса въ духовую печь. Зразы отпускаются къ столу въ томъ самомъ сосудѣ, въ которомъ онѣ готовились. Передъ отпускомъ прибавить густой сметаны, закипятить.

№ 883. Зразы тушеныя, литовскія. Zrasis à la lithuanienne приготовляются во всемъ такъ же, какъ говяжьи котлеты № 14, причемъ каждый кусокъ мякоти, предназначенный для котлеты, превращается въ широкую лепешку, на нее накладывается начинка изъ каши № 573 или фаршъ изъ жирной и крутой манной каши съ лукомъ и мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ бульонѣ или молокѣ. Лепешки заворачиваются, закатываются, панируются, см. № 35, жарятся почти до готовности въ сливочномъ маслѣ, затѣмъ тушатся подъ крышкою въ сметанѣ до совершенной готовности, отпускаются. Къ этимъ зразамъ подаютъ очень густую размазню изъ смоленской крупы № 1441, заправленную сливочнымъ масломъ.

№ 884. Ростбифъ. Aloyau rôti. Ростбифъ, вѣсомъ отъ восьми до тридцати и болѣе фунтовъ, долженъ быть зачищенъ, т. е. изъ него слѣдуетъ удалить лишнія кости, лишній жиръ, жилы, пленки, обвязать его толстыми нитками. Если до жаренья ростбифа онъ маринуется, въ такомъ случаѣ его надо уложить на каменное блюдо, залить остуженнымъ сливочнымъ или прованскимъ масломъ, въ коемъ предварительно припустить нарѣзанные мелкими ломтями лукъ, морковь, сельдерей, петрушку. Такое маринованіе можетъ продолжаться двадцать четыре часа, и въ теченіе сего времени не мѣшаетъ нѣсколько разъ полить ростбифъ прованскимъ масломъ. Предпочтительнѣе, однако, мясо не мариновать, а сохранить за нимъ его естественный вкусъ и ароматъ. Жарить ростбифъ лучше всего на вертелѣ, и въ такомъ случаѣ онъ укрѣпляется на шпицѣ вертела, обсыпается солью, обвязывается намасленною бумагой, жарится на ровномъ огнѣ отъ одного до четырехъ и болѣе часовъ. Все время, пока ростбифъ жарится, его слѣдуетъ поливать стекающимъ съ него сокомъ. За полчаса передъ отпускомъ снять бумагу, которою ростбифъ обвязанъ, дабы заколеровать его.

Если ростбифъ жарится въ печи, его надо облить масломъ, положить жирной частью на каменное блюдо или на мѣдный проти-

вень, поставить въ сильный жаръ, чтобы сразу охватило ростбифъ со всѣхъ сторонъ пыломъ; черезъ нѣкоторое время жаръ сбавить, дожарить ростбифъ въ умѣренно-горячей печи. Ростбифъ нужно постоянно переворачивать и обливать сокомъ, а если таковаго на противнѣ окажется недостаточно, распустить немного масла, соединить съ бульономъ № 86, и этимъ соединеніемъ постоянно поливать ростбифъ. При жареніи въ печи, слѣдуетъ солить ростбифъ не ранѣе какъ черезъ полчаса послѣ начала жаренія. Въ сокъ, въ которомъ жарился ростбифъ, сливъ съ него масло и жиръ, надо подлить ложку бульона, положить кусокъ мучного масла № 293, нѣсколько разъ прокипятить, снять жиръ, слить чрезъ частое сито въ соусникъ. Ростбифъ отпускается: съ наскобленнымъ хрѣномъ, съ жаренымъ картофелемъ №№ 481 и 482, картофельными крокетами №№ 483 и 484, морковью № 475, трюфелями № 460, лукомъ №№ 477—479.

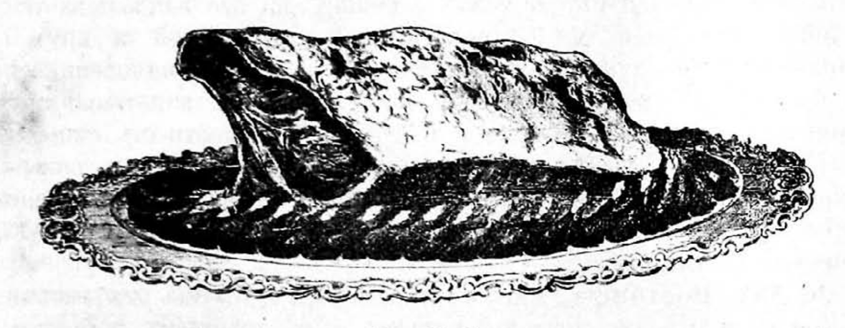


Рис. № 63.

Надлежитъ замѣтить, что у насъ въ Россіи ростбифомъ называется именно та часть, которая во Франціи именуется «aloyau», т. е. часть спинной кости быка, разрубленной вдоль съ мясомъ, находящимся какъ подъ спинной костью, такъ и надъ нею, а слѣдовательно кость съ вырѣзкою, прилегающей къ почкамъ, и затылокъ, между тѣмъ, какъ во Франціи, Англіи и т. д. ростбифомъ называется мясо, прилегающее только сверху спинной кости, т. е. затылокъ. На рис. № 63 изображенъ ростбифъ, какъ онъ вырубается за границей, а на рис. № 21 ростбифъ русскій № 62.

№ 885. Филей жареный. Filet de boeuf rôti. Говяжій филей (вырѣзка) до десяти фунтовъ вѣсомъ, зачищенный и задѣланный, какъ указано въ № 10, жарится такъ же, какъ и ростбифъ № 884, т. е. на вертелѣ или въ печи, маринованнымъ или не маринованнымъ. Жареніе филея рѣдко продолжается болѣе трехъ часовъ. По желанію, филей шпигуется такъ, какъ изображено на рис. № 11. Жареный филей отпускается, какъ указано въ № 884 и съ тѣми же

гарнирами, но безъ наскобленнаго хрѣна. Кромѣ этихъ гарнировъ, съ филеемъ можно отпустить капусту № 489 или 490. Жареный филей также отпускается съ соусами: изъ томатовъ №№ 432—434, парижскимъ № 314, пикантнымъ № 383, субизъ №№ 324 и 325, «Роберъ» № 330 и 331.

№ 886. Бифштексъ. Bifteck de filet de boeuf. Вырѣзку филея, преимущественно съ толстаго конца, нарѣзать поперекъ волоконъ порціонными кусками, примѣрно въ полтора пальца толщиною. Срѣзать лишній жиръ, пленку, обровнять, придать каждому куску круглую форму, обвязать ниткой, см. рис. № 64. Небольшое количество сливочнаго масла распустить до кипѣнія въ сотейникѣ, уложить въ него бифштексы такъ, чтобъ они не касались одинъ другого, наблюдая, однако, и затѣмъ, чтобы не было незаполненныхъ пространствъ, ибо въ этомъ случаѣ масло можетъ пригорѣть. На сильномъ огнѣ обжарить одну сторону бифштекса, посолить, посыпать перцемъ, осторожно перевернуть на другую сторону, а затѣмъ, когда и она обжарится, отодвинуть на болѣе легкій огонь, досолить, отпустить въ сотейникѣ или на очень горячемъ блюдѣ. Бифштексъ жарится отъ десяти до пятнадцати минутъ. Подливка къ бифштексу приготовляется способомъ, указаннымъ въ № 293.



Рис. № 64.

Бифштексъ отпускается: съ наскобленнымъ хрѣномъ, съ жаренымъ картофелемъ № 481, масломъ метръ-д'отель № 425, анчоуснымъ масломъ № 432, соусомъ беарнезъ № 321.

№ 887. Бифштексъ на рошперѣ. Bifteck grillé жарится и отпускается такъ же, какъ и № 886, но предварительно смазывается прованскимъ масломъ. При жареніи на рошперѣ, мясо слѣдуетъ солить при переворачиваніи на другую сторону. Этотъ бифштексъ можетъ быть предварительно замаринованъ, какъ указано въ № 884.

№ 888. Бифштексъ по-гамбургски. Bifteck de Hambourg готовится и отпускается такъ же, какъ и бифштексы №№ 886 и 887. Передъ отпускомъ на бифштексъ накладывается выпущенное, зажаренное на маслѣ яйцо (яичница глазунья), въ коемъ желтокъ долженъ быть въ жидкомъ состояніи, для чего въ выпущенныхъ на сковороду яйцахъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ прокалывается бѣлокъ.

№ 889. Бифштексъ по-нѣмецки. Bifteck à l'allemande. Нарѣзать вырѣзку болѣе тонкими ломтями, чѣмъ обыкновенный бифштексъ № 886, запанировать въ яйцѣ, сухаряхъ, маслѣ, вторично въ сухаряхъ, жарить на маслѣ или на рошперѣ, отпустить съ картофельнымъ пюре № 529.

№ 890. Бифштексъ пай. Bifteck à l'anglaise paille. Приготовить полуслоеное тѣсто № 1256 или сдобное тѣсто № 1248, раскатать тонкою лепешкой; нарѣзать ломтиками вырѣзку, телячью почку, несоленую ветчину безъ жира, припустить отдѣльно мясо и почки на сливочномъ маслѣ почти до готовности. Въ глубокое каменное блюдо, идущее въ печь, уложить вперемежку мясо, почки, ветчину, залить испанскимъ соусомъ № 296 или 297. Поверхъ соуса наложить рядъ изжареннаго въ маслѣ картофеля № 481. Покрыть блюдо или кастрюлю, вмѣсто крышки, приготовленнымъ тѣстомъ, изъ обрѣзковъ сдѣлать украшенія, середину проколоть, дабы паръ изъ кастрюли могъ выходить свободно, прикрыть отверстіе розаномъ изъ тѣста, поставить въ духовую печь. Когда тѣсто приметъ красивый цвѣтъ червоннаго золота, отпустить.

№ 891. „Шатобріанъ". Filet «Chateaubriand». Разница между бифштексомъ № 886 и «Шатобріаномъ» заключается въ томъ, что послѣдній нарѣзается бо̀льшимъ по размѣру и болѣе толстымъ кускомъ, не толще, однако, какъ въ два съ половиною пальца. «Шатобріанъ» жарится и отпускается, какъ бифштексъ №№ 886 и 887, но безъ хрѣна. Къ нему подается соусъ изъ трюфелей № 313 или соусъ «Шатобріанъ» № 413.

№ 892. Филейчики съ трюфелями. Filets sautés aux truffes приготовляются во всемъ такъ же, какъ и бифштексъ № 886 или 887, причемъ куски филея вырѣзаются меньшихъ размѣровъ, см. рис. № 65. Когда филеи готовы, уложить ихъ на очень горячее блюдо, наложить на нихъ нарѣзанные ломтиками трюфели № 460, залить соусомъ съ мадерой № 316, отпустить.



Рис. № 65.

№ 893. Филейчики съ шампиньонами. Filets sautés aux champignons приготовляются во всемъ такъ же, какъ и № 892. Когда филеи готовы, уложить ихъ на очень горячее блюдо, наложить на нихъ нарѣзанные ломтиками шампиньоны № 462, залить соусомъ № 402 или 403, отпустить.

№ 894. Филейчики съ соусомъ изъ томатовъ. Filets sautés à la sauce de tomates приготовляются во всемъ такъ же, какъ № 892. Когда филеи готовы, уложить ихъ на очень горячее блюдо, залить соусомъ изъ томатовъ №№ 432—434, отпустить.

№ 895. Филейчики съ оливками. Filets sautés aux olives приготовляются во всемъ такъ же, какъ № 892. Когда филеи готовы, уложить ихъ на очень горячее блюдо, обложить оливками № 473, залить соусомъ № 409, отпустить.

№ 896. Филейчики съ эстрагономъ. Filets sautés à l'estragon приготовляются во всемъ такъ же, какъ № 892. Когда филеи

готовы, уложить ихъ на очень горячее блюдо, залить соусомъ № 405, отпустить.

№ 897. Филейчики беарнезъ. Filets sautés à la béarnaise. Филейчики, приготовленные какъ описано въ № 892, залить соусомъ № 321, отпустить.

№ 898. Филейчики „Россини". Filets sautés «Rossini». На филейчики, приготовленные какъ описано въ № 892, наложить такого же размѣра ломтики горячихъ гусиныхъ печенокъ № 506 и трюфелей № 460. Отпустить съ соусомъ № 314 или 315. За неимѣніемъ свѣжей гусиной печенки, наложить на филейчики слой пате фуа-гра, и на него — по ломтику трюфелей, прогрѣть все это въ духовой печи, отпустить.

№ 899. Филей порціонный „Вавасеръ". Filet grillé «Vavasseur. Филей, размѣромъ нѣсколько меньше, чѣмъ бифштексъ № 886, надрѣзать въ толщину; въ надрѣзъ между двумя половинками филея положить два-три ломтика трюфелей и очень густо высаженнаго соуса периге, № 315, съ мелко накрошенными трюфелями. Изжарить на рошперѣ, какъ указано въ № 887, отпустить съ соусомъ периге.

№ 900. Филейчики и миньонъ. Filets mignons sautés. Филейчики миньонъ нарѣзаются изъ лучшей части вырѣзки еще меньшими кусками, чѣмъ филейчики порціонные № 892; жарятся такъ же, какъ и бифштексъ №№ 886 и 887, отпускаются на гренкахъ изъ поджареннаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба, съ соусами и гарнирами, указанными въ №№ 892 — 897, а также съ макаронами № 1387 и съ пюре изъ каштановъ № 536.

№ 901. Турнедо. Tournedos. Нарѣзать небольшіе порціонные филейчики изъ вырѣзки, придать имъ однообразную форму, округлить, замариновать въ теченіе двадцати четырехъ часовъ въ маринадѣ № 120, изжарить, какъ филейчики № 892, въ сливочномъ маслѣ, отпустить съ соусомъ пуаврадъ № 382 или пиканъ № 383, или «Роберъ» №№ 330 и 331. Въ видѣ гарнира подать лукъ № 477 или 478, или фаршированные шампиньоны № 463.

№ 902. Гренадины изъ говяжьяго филея. Grenadins de filet de boeuf. Зачищенный филей нарѣзать ломтями, въ формѣ большого куринаго филея, см. рис. № 66, нашпиговать каждый кусочекъ саломъ, см. № 29, уложить въ сотейникъ, налить небольшое количество мирпуа № 113, поставить на огонь. Когда гренадины дойдутъ до готовности, уложить ихъ коронкой на блюдо, середину заполнить: гарниромъ финансьеръ № 580 или трюфелями № 460, или шампинь-

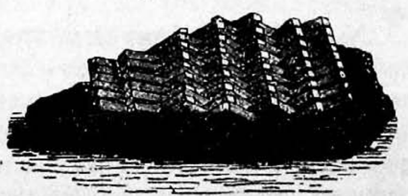


Рис. № 66.

онами № 462, или оливками № 473, или картофелемъ метръ д-отель № 605. Отпустить съ любымъ соусомъ: финансьеръ № 336, испанскимъ №№ 296 или 297, пуаврадъ № 382, деми-гласъ №№ 402—404.

№ 903. Антрекотная часть жареная. Côte de boeuf rôtie. Зачистить антрекотную часть, какъ указано въ № 11, см. рис. № 6, посолить, изжарить на противнѣ въ духовой печи или на вертелѣ, какъ указано въ № 884. Отпустить такъ же, какъ ростбифъ № 884.

№ 904. Антрекотъ порціонный. Entrecôte. Раздѣлить антрекотную часть, зачистить ее, какъ указано въ № 11, тщательно удалить лишнее мясо, жиръ, жилы, нервы, придать антрекоту форму большой отбивной котлеты, окропить прованскимъ масломъ. Антрекотъ жарится и отпускается, какъ бифштексы №№ 886 и 887. Если антрекотъ и въ особенности румстекъ № 906 жарятся на рошперѣ, въ такомъ случаѣ, какъ принято въ Англіи, слѣдуетъ одновременно жарить на рошперѣ кусокъ говяжьяго почечнаго жира, который и отпускается вмѣстѣ съ антрекотомъ и румстекомъ.



Рис. № 67.

№ 905. Антрекотъ съ бордоскимъ соусомъ. Entrecôte bordelaise. Антрекотъ, изжаренный какъ описано въ № 904, залить передъ отпускомъ бордоскимъ соусомъ № 365.

№ 906. Румстекъ. Roumstek вырѣзается въ формѣ антрекота изъ той части огузка, которая прилегаетъ къ почкамъ и по петербургскому дѣленію, называется толстымъ филеемъ, см. № 52, цифру 2. Румстекъ приготовляется и отпускается совершенно такъ же, какъ антрекоты №№ 904 и 905.

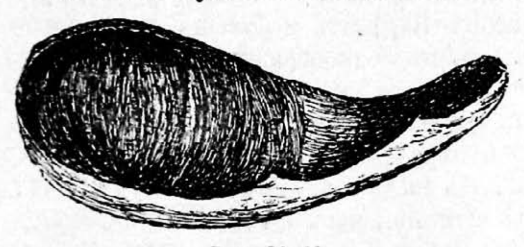


Рис. № 68.

№ 907. Ростбратенъ. Rostbraten. Изъ затылка или антрекотной части, или изъ толстаго филея, нарѣзать сравнительно тонкіе ломти мяса, слегка отбить, изжарить на рошперѣ или въ сотейникѣ на маслѣ. Если ростбратенъ жарится въ сотейникѣ, въ такомъ случаѣ сперва припустить на маслѣ ломтики лука; если же жарится на рошперѣ, то ростбратенъ слѣдуетъ предварительно замариновать въ прованскомъ маслѣ съ припущеннымъ лукомъ № 121 и запанировать способомъ, указаннымъ въ № 35. Отпустить съ жаренымъ картофелемъ съ лукомъ № 613 и соусомъ «Роберъ» №№ 330 или 331.

№ 908. Лангетъ изъ филея. Languette de filet de boeuf. Escalopes de filet de boeuf. Нарѣзать вырѣзку филея маленькими однообразными ломтиками, придавъ имъ форму язычковъ. Незапанированные или запанированные ломтики, см. № 35, жарить на маслѣ въ сотейникѣ или на рошперѣ; уложить на блюдо коронкой, въ кружокъ, середину заполнить трюфелями № 461 или пюре изъ шампиньоновъ № 519, или картофелемъ «Пушкинъ» № 621, или картофелемъ съ лукомъ № 613. Отпустить съ соусомъ съ мадерой № 316 или «Роберъ» №№ 330 или 331.

№ 909. Филей по-строгановски. Boeuf à la Stroganoff. Изжарить нарѣзанную мелкими ломтями вырѣзку, см. № 908, на маслѣ съ изжареннымъ, мелко искрошеннымъ лукомъ, залить соусомъ изъ сметаны № 399 или соусомъ «Роберъ» № 330, отпустить съ картофелемъ «Пушкинъ» № 621, или съ картофелемъ съ лукомъ № 613.

№ 910. Гулашъ по-венгерски. Boeuf à l'hongrois приготовляется такъ же, какъ и филей по-строгановски № 909, но мясо предварительно обсѣивается мукой и перцемъ-паприкой. Одновременно съ мясомъ приготовляется копченая свиная грудинка, нарѣзанная болѣе тонкими ломтиками, чѣмъ мясо, и тушится вмѣстѣ съ нимъ. Въ это же время можно прибавить мелко обточеннаго сырого картофеля. Соусъ—тотъ же, что и къ говядинѣ по-строгановски.

№ 911. Котлета говяжья, рубленая. Cottelettes de boeuf hachées à la russe. Подготовить котлеты, какъ описано въ № 14, изжарить ихъ на среднемъ огнѣ, на сливочномъ маслѣ, чистомъ или съ припущеннымъ, мелко накрошеннымъ лукомъ; переложить на горячее блюдо, слить со сковороды или сотейника лишнее масло, сдѣлать подливку или соусъ, какъ указано въ № 293, подъ лит. А, отпустить съ жаренымъ картофелемъ №№ 612—623 или съ картофельнымъ пюре № 529, или съ пюре изъ шпината № 538, или изъ щавеля № 539.

№ 912. Битки. Bitkis à la russe приготовляются и отпускаются такъ же, какъ котлеты № 911, но биткамъ, при заготовленіи, придается круглая форма. Когда битки зажарены до готовности, переложить ихъ на блюдо, а въ сотейникъ, въ коемъ они жарились, положить кусокъ мучного масла № 293, дать ему вскипѣть съ сокомъ отъ битковъ, прибавить сметаны, прокипятить два раза, залить битки, отпустить. Къ биткамъ подается картофель «Пушкинъ» № 621 или картофель съ лукомъ № 613. Вмѣсто соуса изъ сметаны, къ биткамъ подается соусъ красный № 305 или соусъ «Роберъ» № 330.

№ 913. Битки съ чернымъ хлѣбомъ. Въ битки, заготовляя ихъ, см. № 912, можно, вмѣсто бѣлаго хлѣба, положить чернаго, съ прибавленіемъ истолченой селедки или истолченаго анчоуса.

№ 914. Битки по-казацки. Bitkis à la cosaque отличаются отъ обыкновенныхъ битковъ № 912 тѣмъ, что въ соусъ изъ

сметаны прибавляется небольшое количество пюре изъ томатовъ № 518.

№ 915. Битки Скобелевскіе. Bitkis à la Scobeleff приготовляются совсѣмъ такъ же, какъ и № 912, но масса для нихъ дѣлается не изъ мяса, а изъ курицы или телятины.

№ 916. Фаршированная говядина по-польски, гусарская печень. Boeuf farci à la polonaise. Филейную вырѣзку зачистить, удалить весь жиръ, пленки, обвязать ниткою, зажарить до половины готовности въ духовой печи на сливочномъ маслѣ, вынуть изъ печи, дать нѣсколько остыть, нарѣзать вырѣзку ломтями вкось, вдоль волоконъ, не дорѣзая, однако, до самого низа, дабы куски держались у основанія филея, промазать каждый кусокъ густымъ фаршемъ изъ припущеннаго лука, бѣлаго или чернаго хлѣба, намоченнаго въ бульонѣ, рубленыхъ шампиньоновъ или шампиньоновъ-уксель № 469, масла, сливокъ или сметаны, протертаго сыра. Наложивъ фаршъ, тщательно обвязать филей ниткою, дожарить мясо до готовности въ духовой печи, переложить на блюдо, залить сокомъ, отпустить.

№ 917. Говядина жареная, изъ толстаго филея. Boeuf rôti. Кусокъ мяса изъ толстаго филея, вѣсомъ до шести фунтовъ, вытереть, обровнять, уложить въ сотейникъ или каменное блюдо, густо намасленные масломъ съ припущеннымъ лукомъ, облить двумя стаканами кваса или пива, или бульона № 86, разбавленнаго наполовину краснымъ или бѣлымъ виномъ, поставить въ горячую печь, дать хорошо зарумяниться. Вынуть изъ печи, посолить мясо, подлить бульона, вновь поставить въ печь и жарить до готовности, примѣрно около четырехъ часовъ, обливая постоянно сокомъ. Вынуть мясо на блюдо, съ сока снять весь жиръ, положить кусокъ мучного масла № 293; если нужно, прибавить бульона, загустить сокъ, отпустить съ мясомъ. Къ мясу подается жареный картофель № 481, который за часъ передъ отпускомъ можетъ быть изжаренъ въ томъ же сосудѣ, въ которомъ жарится мясо.

Такъ же точно жарится ссѣкъ, съ тою, однако, разницей, что кусокъ такового, вытертый, зачищенный и обвязанный ниткою, уложить въ каменную или чугунную миску, обсыпать солью, положить три-четыре луковицы, налить стаканъ или больше бульона № 86, закрыть крышкою, тушить въ духовой печи, въ зависимости отъ величины куска, отъ пяти до шести часовъ. Когда мясо изжарится, переложить его на блюдо, обложить картофелемъ, снять съ сока жиръ, процѣдить его частью на мясо, частью въ соусникъ, отпустить.

№ 918. Говядина жареная, маринованая. Boeuf rôti mariné. Въ теченіе одного или двухъ дней замариновать кусокъ мяса отъ толстаго филея въ маринадѣ № 121. Изжарить такъ же, какъ опи-

сано въ № 917, но безъ прибавленія кваса или пива, отпустить съ капустой №№ 489, 490 или 688.

№ 919. Солонина. Boeuf salé. Дабы имѣть хорошую солонину, ее надо солить самому и дѣлать это такъ: взять цѣлый ростбифъ, удаливъ, по возможности, кости, или филейную вырѣзку, или затылокъ отъ ростбифа, или толстый филей, или огузокъ, или кострецъ. На одинъ пудъ мяса высушить и истолочь не очень мелко двадцать зеренъ бѣлаго перца, четыре лавровыхъ листика, четыре гвоздики, чуточку мускатнаго цвѣта, десять золотниковъ можжевеловыхъ ягодъ, тридцать золотниковъ сахара, два фунта соли, десять золотниковъ селитры. Этой смѣсью долго и тщательно натирать мясо, уложить его въ каменную посуду, продержать до слѣдующаго дня. Сокъ, который дастъ за это время говядина, вскипятить, остудить.

Въ большую стеклянную или каменную банку насыпать тонкій слой соли съ духами, оставленной изъ общей приготовленной смѣси; уложить слой нарубленной свеклы, положить говядину, засыпать ее оставшейся солью, всѣ пустыя пространства туго заполнить нарубленною свеклой, залить остуженнымъ сокомъ говядины, наложить еще рядъ свеклы, завязать пузыремъ, вынести на холодъ. Черезъ недѣлю, много черезъ десять дней, будетъ готова безукоризненная на вкусъ солонина. Такъ же слѣдуетъ солить языки, гусей, зайцевъ и т. п.

Передъ изготовленіемъ солонины, слѣдуетъ погрузить ее въ кипятокъ на десять минутъ, вынуть, обтереть, уложить въ кастрюлю, залить брезомъ № 114 или холодною водой, положить букетъ изъ зелени № 85, луковицу, коренья, дать закипѣть, поставить на легкій огонь, доварить до готовности.

Солонину отпускаютъ съ картофельнымъ пюре № 529, съ картофелемъ метръ д-отель № 605, съ отварнымъ картофелемъ № 480, съ соусами изъ хрѣна №№ 398 или 453.

№ 920. Языкъ воловій. Langue de boeuf. Свѣжій бычачій языкъ, отдѣливъ отъ него гортань, вымочить въ холодной водѣ въ теченіе часа, отварить до готовности, заливъ его холодною водой съ солью, лукомъ, кореньями, букетомъ изъ зелени № 85. Когда языкъ сварится до мягкости (переваривать не слѣдуетъ), снять наружную кожу, нарѣзать скошенными ломтями. Языкъ отпускаютъ съ горошкомъ № 494, съ картофельнымъ пюре № 529, съ соусомъ изъ томатовъ №№ 332—334, съ соусомъ «Роберъ» № 330, съ итальянскимъ соусомъ № 359.

№ 921. Языкъ копченый. Langue de boeuf fumée варится и отпускается такъ же, какъ указано въ № 920, но языкъ варится болѣе продолжительное время, на болѣе легкомъ огнѣ, въ бульонѣ № 86, съ присоединеніемъ небольшого количества бѣлаго вина.

№ 922. Языкъ финансьеръ. Langue de boeuf à la financière. Отварить, какъ указано въ №№ 920 или 921 четыре копче-

ныхъ или обыкновенныхъ языка, прислонить ихъ, какъ указано на рис. № 69, къ крустаду изъ хлѣба № 1229, установленнаго, въ свою очередь на гладкомъ постаментѣ изъ риса № 1227. Между языками уложить гарниръ финансьеръ № 580, отпустить съ соусомъ № 336.

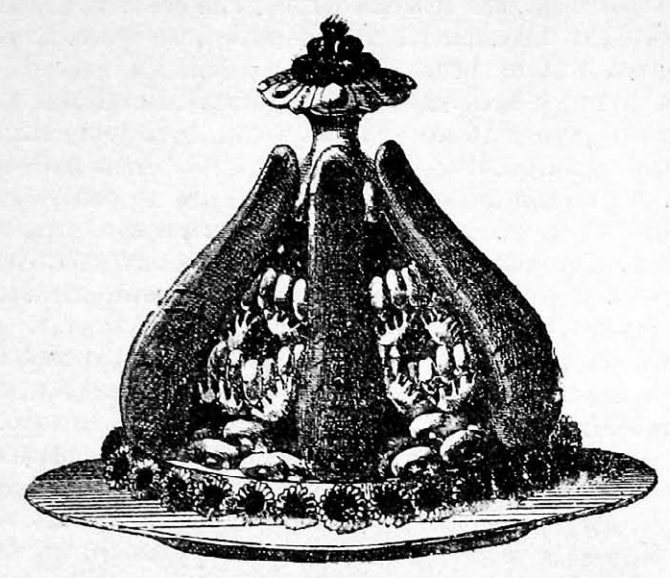


Рис. № 69.

№ 923. Мозги. Cervelle de boeuf. Мозги, заготовленные способомъ, указаннымъ въ № 18, разрѣзать на куски; запанировать въ муку, яйцо, тертый хлѣбъ, изжарить во фритюрѣ или на сливочномъ маслѣ; отпустить съ любымъ соусомъ: изъ томатовъ №№ 332—334, съ соусомъ субизъ № 324, пиканъ № 383, деми-гласъ №№ 402 404, или съ кусками лимона.

№ 924. Мозги въ клярѣ. Cervelle en pâte à frire. Мозги, заготовленные способомъ, указаннымъ въ № 18, разрѣзать на куски, обмакнуть каждый изъ нихъ въ кляръ № 1259, зажарить въ горячемъ фритюрѣ, осушить, уложить на блюдо, отпустить съ однимъ изъ соусовъ, указанныхъ въ № 923.

№ 925. Мозги въ черномъ маслѣ. Cervelle au beurre noir. Приготовить мозги, какъ описано въ № 18, залить чернымъ масломъ № 440, огарнировать жареною петрушкой № 505, отпустить.

№ 926. Мозги съ соусомъ матлотъ. Cervelle en matelotte. Мозги, заготовленные способомъ, описаннымъ въ № 18, порѣзать на куски, держать на пару горячими. Обланжирить, очистить требуемое количество маленькихъ луковицъ, припустить ихъ на сливочномъ маслѣ до самаго легкаго золотистаго колера, прибавить немного

муки, бульона, краснаго вина, и на легкомъ огнѣ припустить лукъ до готовности, посолить, поперчить, прибавить шампиньоновъ № 462, проварить ихъ. Уложить на блюдо горячіе мозги, обложить лукомъ и шампиньонами, залить вышеописаннымъ соусомъ, отпустить.

№ 927. Почки съ бѣлымъ виномъ. Rognons de boeuf sautés. Почку очистить, удалить лишній жиръ, снять пленку, тщательно вымочить въ холодной водѣ, разрѣзать вдоль, а затѣмъ обѣ половины нарѣзать ломтиками, припустить въ распущенномъ, очень горячемъ сливочномъ маслѣ въ теченіе пяти-шести минутъ, выбрать изъ масла. Въ масло влить бѣлаго вина, посолить, посыпать перцемъ, закипятить, высадить наполовину, подлить бульона, прибавить мучного масла № 293, загустить соусъ, положить почки, разъ прокипятить, посыпать рубленою петрушкой, отпустить.

Почки ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ передерживать на огнѣ, ибо онѣ затвердѣютъ, утратятъ вкусъ и сочность.

№ 928. Почки въ мадерѣ. Rognons sautés au madère. Зачистить, обланжирить, разрѣзать почки, какъ указано въ № 927, припустить ихъ до готовности въ сливочномъ маслѣ, выбрать въ чистый сотейникъ, залить соусомъ изъ мадеры № 316, прокипятить, отпустить.

№ 929. Почки съ огурцами. Rognons sautés à la russe. Обланжирить, зачистить, разрѣзать, припустить до готовности почки, какъ указано въ № 927, вынуть изъ масла, залить испанскимъ соусомъ № 296 или 297, который предварительно прокипятить и высадить до надлежащей густоты съ разсоломъ и нарѣзанными ломтиками соленыхъ огурцовъ, разъ прокипятить, отпустить.

№ 930. Рубцы запеченые. Gras-double au gratin. Рубцы, заготовленные способомъ, указаннымъ въ № 26, уложить въ сотейникъ съ припущенными до готовности, пашинкованными: морковью, пореемъ, петрушкой; залить соусомъ гратенъ № 411, обсыпать пармезаномъ и сухарями, запечь въ духовой печи, отпустить.

№ 931. Рубцы по-польски, фляки господарскіе. Gras-double à la polonaise. Рубцы, заготовленные способомъ, указаннымъ въ № 26, нарѣзать тонкими ломтиками, держать на пару горячими. Въ сотейникъ пашинковать морковь, порей, петрушку, припустить на маслѣ на легкомъ огнѣ до готовности, разбавить бульономъ № 86, прокипятить, заправить мучнымъ масломъ № 293, желтками и сливками, чуть проварить, соединить съ рубцами, отпустить.

Къ рубцамъ по-польски отпускается толстая бычачья кишка, нафаршированная жирною и разсыпчатою гречневою, смоленскою или манною крупой.

№ 932. Рубцы по-руански. Gras-double à la rouannaise. Tripes à la mode de Caen. Рубцы, заготовленные способомъ, указаннымъ въ № 26, въ кускахъ шириною въ три пальца, уложить въ

горшокъ, на дно коего уже положены ломтики сала, морковь, обланжиренный лукъ, двѣ изрубленныя на куски телячьи ножки, посолить, поперчить, прибавить десять штукъ обточенной моркови, шесть луковицъ, большой букетъ изъ зелени № 85, лавроваго листа, базилика, головку чеснока, одну гвоздику, чуточку мускатнаго цвѣта, четверть фунта свиного сала, нарѣзаннаго маленькими кусочками, кухонную ложку бульона № 86, полстакана бѣлаго вина, рюмку водки. Прикрыть все это бумагою, крышкою, замазать тѣстомъ, поставить на плиту и, какъ-только закипитъ, установить въ сотейникѣ съ кипяткомъ, поставить въ духовую печь, чтобы рубцы уварились въ легкомъ жару въ теченіе шести часовъ, выложить на блюдо, кругомъ положить морковь и лукъ, сокъ процѣдить, снять съ него жиръ, вылить на рубцы, отпустить.

№ 933. Рубцы по-ліонски. Gras-double à la lyonnaise. Рубцы заготовить способомъ, указаннымъ въ № 26, разрѣзать на полоски длиною въ одинъ вершокъ и шириною въ четверть вершка, посолить, обсыпать перцемъ. Положить въ сотейникъ на кипящее сливочное масло, разбавленное наполовину прованскимъ, поджарить рубцы до золотистаго цвѣта. Въ другомъ сотейникѣ приготовить лукъ способомъ, указаннымъ въ № 860, соединить рубцы съ лукомъ, посыпать рубленою петрушкой, выжать сокъ изъ лимона, смѣшать все вмѣстѣ, отпустить.

№ 934. Хвосты воловьи. Queues de boeuf, Hochepot. Хвосты, задѣланные порядкомъ, описаннымъ въ № 27, посоленные и посыпанные перцемъ, уложить въ кастрюлю или сотейникъ, вмѣстѣ съ нарѣзанною луковицей, морковью, букетомъ изъ зелени № 85, обрѣзками сала или ветчины, залить бульономъ № 86 и на самомъ легкомъ огнѣ сварить до готовности, примѣрно въ три часа. Когда хвосты сварятся, вынуть ихъ, поставить на паръ, наваръ процѣдить, снять жиръ, оттянуть бѣлками, см. № 93, высадить до густоты, залить хвосты, отпустить, по выбору, съ нижеслѣдующими гарнирами: морковью № 475, лукомъ № 479, каштанами № 503, рѣпою № 476, салатомъ-латукъ № 499, капустою №№ 489 или 490.

Хвосты, сваренные указаннымъ способомъ, могутъ быть также осушены, запанированы въ яйцо и сухари № 37 и изжарены во фритюрѣ. Отпустить съ соусомъ изъ томатовъ №№ 332—334.

№ 935. Нёбо воловье. Palais de boeuf приготовляется порядкомъ, описаннымъ въ № 25, обрѣзается въ видѣ куриныхъ филеевъ, отпускается съ соусомъ пулетъ № 317 или съ итальянскимъ соусомъ № 359.

Нёбо, переложенное ломтиками копченаго языка, можетъ быть подано съ груздями или съ грибами вообще № 465, со сморчками №№ 470 или 471.

ОТДѢЛЪ XI.

Телятина.

№ 936. Головка телячья отварная. Tête de veau au naturel. Сваренная какъ указано въ № 17, телячья головка, укладывается на блюдо по рис. № 70. Отдѣльно подать: прованское масло, уксусъ, нарубленный бѣлый или зеленый лукъ, душистыя травы № 467, нарубленные каперсы. Подать также соусъ изъ горчицы № 451 или изъ хрѣна № 453.

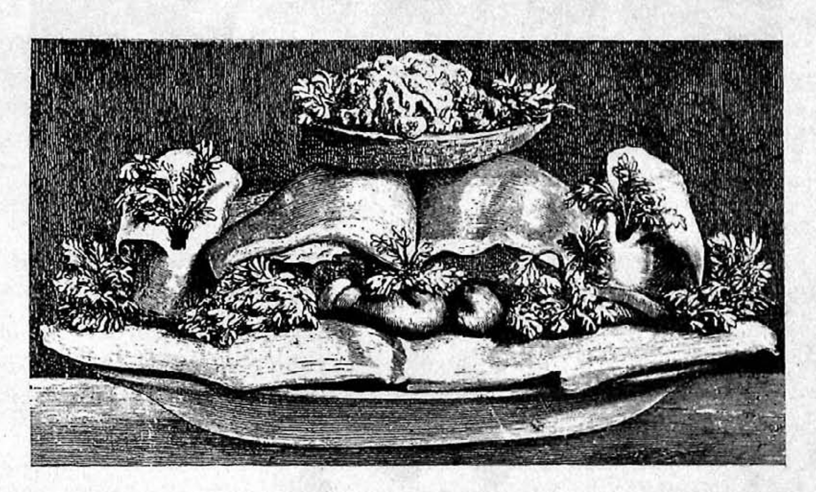


Рис. № 70.

№ 937. Головка телячья отварная, въ соусѣ. Tête de veau en sauce. Отварную телячью головку № 17, разрѣзанную на куски, уложить на блюдо, положить въ середину сваренный мозгъ № 18, залить испанскимъ соусомъ № 296 или 297, или соусомъ сюпремъ № 310, или соусомъ съ каперсами № 393, или венеціанскимъ соусомъ № 351, или соусомъ пулетъ № 317, или итальянскимъ соусомъ № 359, или соусомъ съ черносливомъ № 394.

№ 938. Головка телячья отварная, съ соусомъ тортю. Tête de veau en tortue. Горячую отварную телячью головку № 17 уложить на крустадѣ на блюдо, какъ показано на рис. № 71. Огарнировать отварными раками № 828, нашпигованными кусками сладкаго мяса № 23, шпажками № 1235, гарниромъ тортю № 583, за-

лить небольшимъ количествомъ соуса тортю № 335, остальную же часть соуса отпустить въ соусникѣ.



Рис. № 71.

№ 939. Головка телячья цѣлая, съ соусомъ финансьеръ. Tête de veau à la financière. Цѣлую телячью головку, отваренную,

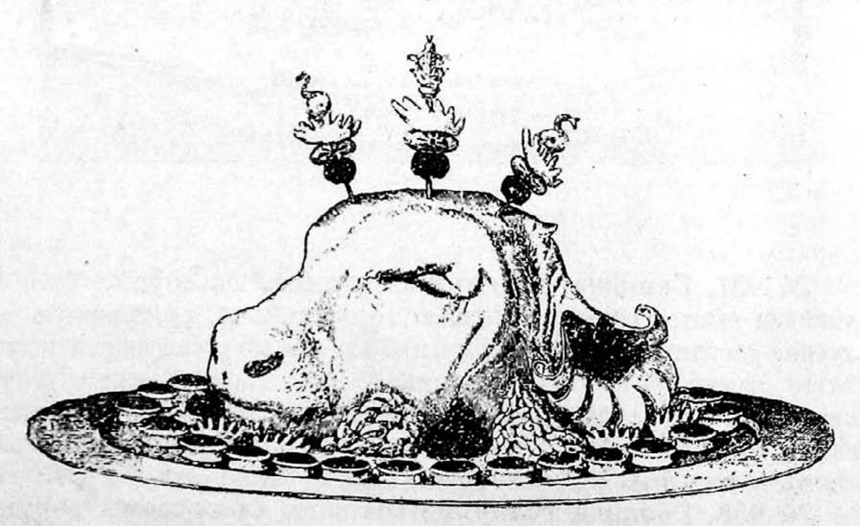


Рис. № 72.

какъ указано въ № 17, убрарать гарниромъ финансьеръ № 580, см. рис. № 72; отпустить съ такимъ же соусомъ № 336.

№ 940. Мозги телячьи, съ соусомъ сюпремъ. Cervelle de veau en suprême приготовляются и отпускаются такъ же, какъ бычачьи мозги №№ 923—926. Кромѣ того, отваренные мозги могутъ быть раздѣлены на части, уложены на гренки изъ бѣлаго хлѣба, облиты соусомъ сюпремъ № 310, обсыпаны пармезаномъ, окроплены масломъ, запечены въ духовой печи. Отпустить съ соусомъ сюпремъ № 310 или 311.

№ 941. Языкъ телячій. Langue de veau приготовляется и отпускается, какъ описано въ №№ 920—923, а равно съ соусомъ субизъ № 324 или 325. Сваренный телячій языкъ, разрѣзанный на ломтики, можетъ быть запанированъ, см. № 35, изжаренъ во фритюрѣ и отпущенъ съ соусомъ метръ д-отель № 412 или 413.

№ 942. Ножки телячьи съ соусомъ пулетъ. Pieds de veau à la poulette. Ножки, сваренныя какъ указано въ № 20, подогрѣть на пару, уложить на блюдо, залить соусомъ пулетъ № 317, отпустить.

№ 943. Ножки телячьи жареныя. Pieds de veau frits.

Первый способъ. Ножки, сваренныя какъ указано въ № 20, остудить подъ прессомъ, запанировать въ мукѣ, яйцахъ, сухаряхъ, изжарить въ сливочномъ маслѣ или во фритюрѣ, или на рошперѣ.

Второй способъ. Сваренныя ножки разрѣзать на части, обсыпать мукою, обмакнуть въ кляръ № 1259, изжарить во фритюрѣ.

Третій способъ. Сваренныя ножки запанировать способомъ, указаннымъ въ № 38, изжарить въ сливочномъ маслѣ до сильнаго колера.

Къ жаренымъ ножкамъ отпустить картофельное пюре № 529 и соуса: испанскій № 296 или 297, пиканъ № 383, съ каперсами № 393.

№ 944. Почки телячьи. Rognons de veau приготовляются и отпускаются какъ описано въ №№ 927—929.

№ 945. Почки телячьи на рошперѣ. Rognons de veau grillés à la maître d'hôtel. Очистить, разрѣзать вымоченную телячью почку вдоль, посолить, обсыпать перцемъ, обмакнуть въ распущенное масло, запанировать въ яйцо и сухари, см. № 37, изжарить, но не пережарить, на рошперѣ на легкомъ огнѣ. Съ почками отпустить кусокъ масла метръ д-отель № 425.

№ 946. Печенка телячья тушеная. Foie de veau à la bourgeoise. Заготовить телячью печенку, какъ описано въ № 22, нашпиговать свинымъ саломъ, срѣзать ножницами шпикъ въ уровень съ поверхностью печенки, см. № 29. Въ теченіе двадцати минутъ припустить печенку въ сливочномъ маслѣ, переворачивая ее нѣсколько разъ, дабы она одинаково зарумянилась, вынуть изъ масла. Въ масло положить муки, прогрѣть, не давая заколероваться, подлить немного бульона № 86, столько же бѣлаго вина, положить букетъ изъ зелени № 85, нарѣзанную ломтями луковицу, соли, перца, дать прокипѣть нѣсколько разъ; уложить въ соусъ печенку, прибавить нѣсколько кусковъ моркови, нѣсколько маленькихъ луко-

вицъ, предварительно обланжиренныхъ и очищенныхъ, прикрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ болѣе часа, переложить печенку на горячее блюдо. Процѣдить соусъ, снять жиръ, а если нужно, то высадить его; обложить печенку морковью, маленькими луковицами, залить соусомъ, отпустить.

№ 947. Печенка телячья жареная, по-итальянски. Foie de veau sauté à l'italienne. Вымоченную печенку № 22 нарѣзать тонкими, не длинными, не широкими ломтями, посолить, обсыпать перцемъ, обвалять въ мукѣ, погрузить ломтики въ кипящее масло, поворачивая съ одной стороны на другую, изжарить въ теченіе десяти минутъ, вынуть изъ масла, держать въ горячемъ мѣстѣ. Въ сотейникъ прибавить кусокъ мучного масла № 293, обланжиреннаго и мелко нарубленнаго лука-шарлотъ, нарѣзанныхъ шампиньоновъ; налить бульона № 86 и столько же бѣлаго вина, прокипятить, проварить, высадить до густоты, прибавить нарубленной петрушки, залить этимъ соусомъ печенку, уложенную на блюдо коронкой, отпустить.

№ 948. Печенка телячья жареная, по-ліонски. Foie de veau sauté à la lyonnaise. Изжарить печенку такъ же, какъ указано въ № 947, вынуть изъ масла, держать на пару, въ масло положить мелко накрошенную и тщательно обланжиренную луковицу, прокипятить, вылить масло и лукъ на уложенную на блюдо печенку, отпустить съ лимономъ, нарѣзаннымъ на куски.

№ 949. Печенка телячья въ сметанѣ. Foie de veau à la crême double. Вымочить печенку, какъ указано въ № 22, снять съ нее пленку, разрѣзать ломтями, посолить, обсыпать мукой, зажарить до готовности въ сливочномъ маслѣ, переложить печенку на горячее блюдо, въ масло подлить густой сметаны, прокипятить, высадить, залить печенку, отпустить.

№ 950. Сладкое мясо тушеное. Ris de veau au jus. Сладкое мясо, приготовленное какъ описано въ № 23, положить въ намасленный сотейникъ, посолить, залить небольшимъ количествомъ краснаго бульона № 89 и, постоянно поливая, протушить до готовности, частью на плитѣ, частью—въ духовой печи. Когда сладкое мясо дойдетъ до свѣтло-желтаго цвѣта, что̀ служитъ признакомъ его готовности, переложить его на блюдо, залить сокомъ, отпустить.

Сладкое мясо, приготовленное указаннымъ способомъ, отпускается съ цикоріемъ № 498, шпинатомъ № 500, щавелемъ № 501, съ соусомъ изъ томатовъ №№ 332—334, съ фаршированными томатами № 495.

№ 951. Сладкое мясо съ соусомъ тортю. Ris de veau en tortue. Приготовить требуемое количество кусковъ сладкаго мяса, какъ описано въ № 950, уложить на крустадъ изъ бѣлаго хлѣба № 1229, убрать блюдо гарниромъ тортю № 583, часть соуса тортю № 335 вылить на гарниръ, часть же отпустить въ соусникѣ.

№ 952. Сладкое мясо съ соусомъ финансьеръ. Ris de veau à la financière приготовляется такъ же, какъ и № 951, причемъ соусъ и гарниръ тортю замѣняются гарниромъ и соусомъ финансьеръ, см. №№ 580 и 336.



Рис. № 73.

№ 953. Сладкое мясо съ овощами. Ris de veau aux légumes. Сладкое мясо, приготовленное порядкомъ, описаннымъ въ № 950, отпустить съ горошкомъ № 494, маседуаномъ изъ зелени № 597 или 598, зеленой фасолью № 492, головками спаржи № 493. Это блюдо сопровождается соусомъ деми-гласъ №№ 402—404.

№ 954. Сладкое мясо съ трюфелями. Ris de veau aux truffes. Сладкое мясо, приготовленное какъ описано въ № 950 остудить, нарѣзать маленькими бланкетиками, залить соусомъ съ трюфелями № 314, подогрѣть на пару, отпустить. Бланкетики сладкаго мяса, соединенные съ таковыми же изъ трюфелей № 460 или шампиньоновъ № 462, могутъ быть также залиты соусомъ сюпремъ № 310. Во всѣхъ этихъ случаяхъ сладкое мясо отпускается или въ серебряной кастрюлѣ, или въ волованѣ № 1376, или въ крустадѣ изъ риса № 1226.

№ 955. Сладкое мясо марешаль. Ris de veau au maréchal. Сладкое мясо, приготовленное, какъ указано въ № 950, нарѣзать однообразно эскалопами, величиною меньше куринаго филея, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, въ яйцо и сухари и вторично въ масло и сухари, изжарить на рошперѣ, отпустить съ соусомъ деми-гласъ № 402 и лимономъ, нарѣзаннымъ ломтями.

№ 956. Грудина телячья съ рисомъ. Poitrine de veau au riz. Телячью грудинку сполоснуть въ водѣ, вытереть, уложить въ кастрюлю, залить бульономъ № 86, дать закипѣть, отставить на легкій огонь, отварить до готовности (поспѣваетъ, примѣрно, черезъ часъ или два). Вынуть изъ навара, отпустить цѣлою или нарѣ-

зать вдоль реберъ, залить бѣлымъ соусомъ № 304 или соусомъ сюпремъ № 311; отдѣльно подать рисъ № 1426.

№ 957. Бланкетъ изъ телятины. Blanquette de veau. Сварить телячью грудинку, какъ указано въ № 956, снять съ костей, нарѣзать небольшими кусками, уложить на блюдо, залить соусомъ изъ шампиньоновъ № 312 или бѣлымъ соусомъ № 304, или соусомъ со сметаной № 399, или соусомъ пулетъ № 317. Наложить нѣсколько ломтиковъ лимона, отпустить.

№ 958. Грудинка телячья фаршированная. Poitrine de veau farcie. Вынуть изъ телячьей грудинки кости, удалить сухожилія и лишнюю пленку, нафаршировать между пленкой и мясомъ однимъ изъ нижеописанныхъ фаршей, зашить нитками, уложить въ сотейникъ, обложить нарѣзанными ломтями кореньевъ, лука, положить букетъ зелени № 85, залить мирпуа № 112 или брезомъ № 114; тушить въ горячей печи въ теченіе часа, постоянно обливая сокомъ. Когда грудинка дойдетъ до готовности, переложить ее на блюдо, сокъ процѣдить, снять весь жиръ, высадить, залить имъ грудинку, отпустить.

Грудинка, приготовляемая указаннымъ способомъ, можетъ быть нафарширована: а) рисомъ съ мелкимъ сальпикономъ изъ трюфелей, шампиньоновъ, языка, ветчины; б) начинкою изъ гречневой каши № 573 или начинкою изъ ливера № 568; в) фаршемъ № 547 или 550, или 555.

№ 959. Грудинка телячья жареная, съ кашей. Poitrine de veau rôtie. Грудинку обмыть, вытереть, обровнять, посолить, зажарить на сливочномъ маслѣ въ духовой печи или на вертелѣ, отпустить съ кашей № 1435 и высаженнымъ до густоты краснымъ бульономъ № 89. Телячью грудинку можно, разрѣзавъ ее на порціонные куски и запанировавъ таковые, какъ указано въ №№ 37, 38 или 39, изжарить на маслѣ, во фритюрѣ или на рошперѣ. Грудинка, жаренная цѣлою или кусками, отпускается также съ соусомъ деми-гласъ № 402 или 403, съ рисомъ № 1426, пюре изъ картофеля № 529, пюре изъ шпината № 538 или щавеля № 539.



Рис. № 74.

№ 960. Фрикандо изъ телятины. Fricandeau. Кусокъ телячьей мякоти отъ задней четверти, въ части, прилегающей къ почкамъ, удаливъ кость и лишній жиръ, обровнять, нашпиговать саломъ, какъ изображено на рис. № 74. Уложить въ высокій сотей-

никъ съ крышкою, залить небольшимъ количествомъ краснаго бульона № 89 или обыкновеннаго № 86, обложить съ боковъ ломтиками моркови и лука, припущенными въ маслѣ, и постоянно поливая фрикандо сокомъ, дать ему высадиться до густоты. Тогда прибавить еще немного бульона, поставить фрикандо въ духовую печь, гдѣ, также постоянно поливая его, высадить бульонъ до густоты сока. Когда телятина заколеруется, вынуть изъ печи, переложить на блюдо; съ сока снять весь жиръ, чрезъ сито перелить на фрикандо. Отпускается фрикандо съ пюре изъ щавеля № 539 или съ цикоріемъ № 706, или съ пюре изъ томатовъ № 518, или съ каштанами № 503, или съ фаршированнымъ лукомъ № 703, или съ капустою № 489 или 490.

Фрикандо изъ телятины, нашпигованное саломъ, трюфелями, языкомъ, можетъ быть изжарено на вертелѣ или въ печи и подано съ гарниромъ изъ трюфелей № 460 или изъ шампиньоновъ № 462.

№ 961. Фрикандо изъ телятины „Монгла", по старинному. Noix de veau (fricandeau à l'ancien) à la Monglas. Посрединѣ большого нашпигованнаго фрикандо, см. № 960, рис. № 74, вырѣзать круглою выемкой часть мяса, насквозь или оставивъ въ основаніи тонкій слой мяса. Вырѣзанное мясо удалить, а выемку оставить въ фрикандо, дабы сохранить круглое отверстіе. Приготовить фрикандо, какъ указано въ № 960, отдѣльно припустить, безъ колера, въ сливочномъ маслѣ, нарѣзанные мелкими ломтиками куриные филеи, трюфели, шампиньоны; слить масло, залить все это густой бешамелью № 301. Наполнить этимъ гарниромъ отверстіе, сдѣланное въ телятинѣ, покрыть все фрикандо толстымъ слоемъ бешамели, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, наполовину съ тертымъ пармезаномъ, зарумянить въ духовой печи. Отпустить съ соусомъ деми-гласъ № 402 или 403.

№ 962. Фрикандо изъ телятины, по-провансальски. Noix de veau à la provençale приготовляется во всемъ такъ же, какъ описано въ № 961, но бешамель замѣняется пюре изъ лука № 523, а гарниръ изъ куриныхъ филеевъ, трюфелей и шампиньоновъ замѣняется рыжиками или опенками, или иными грибами, см. № 465. Самое фрикандо шпигуется копченымъ языкомъ.

№ 963. Фрикандо изъ телятины въ слоеномъ тѣстѣ. Fricandeau en pâte feuilletée. Зачистить, нашпиговать фрикандо, какъ указано въ № 960, посолить, обсыпать перцемъ, обложить кругомъ мелко нарѣзаннымъ лукомъ, припущеннымъ въ сливочномъ маслѣ, поставить на огонь, заколеровать фрикандо, снять съ огня, остудить. Раскатать слоеное тѣсто въ полъ-пальца толщиною, обложить имъ фрикандо, защипать снизу, обрѣзать лишнее тѣсто; сверху, посрединѣ тѣста, сдѣлать небольшіе надрѣзы, уложить на плафонъ, поставить въ горячую печь, сбавить жаръ черезъ четверть

часа. Часа черезъ полтора телятина должна дойти до готовности и тѣсто испечься. Вынуть изъ печи, очистить тѣсто, нарѣзать телятину ломтями, вмѣстѣ съ тѣстомъ; переложить на блюдо. Отпустить съ соусами: испанскимъ № 296 или 297, или съ деми-гласъ № 402 или 403.

№ 964. Гренадины изъ телятины. Grenadins de veau приготовляются и отпускаются совершенно такъ же, какъ и гренадины изъ филея № 902. Гренадины вырѣзаются изъ той же части телятины, которая идетъ на фрикандо.

№ 965. Котлеты телячьи рубленыя. Cotelettes de veau hachées à la russe приготовляются и отпускаются такъ же, какъ и говяжьи, описанныя въ № 911.

№ 966. Котлеты телячьи отбивныя. Cotelettes de veau. Отдѣлать, зачистить котлеты, какъ указано въ № 11, т. е. обрубить и удалить лишнія кости, жилы, пленки, лишній жиръ, придавить котлету плоскою стороной ножа, чтобы при жареніи она не вздулась, посолить, посыпать перцемъ. Зачищенная такимъ образомъ котлета жарится не панированною или панированною, см. №№ 37—39, въ кипящемъ маслѣ или на рошперѣ; непанированная котлета жарится на огнѣ около восьми минутъ, панированная—около десяти. Какъ только котлета зарумянится, нужно уменьшить жаръ.

Котлеты, жаренныя въ маслѣ и на рошперѣ, отпускаются со слѣдующими гарнирами: съ шампиньонами №№ 462—464, морковью №№ 475, 666, 667, шпинатомъ №№ 500 и 708, щавелемъ №№ 501 и 539, трюфелями №№ 460 и 461, грибами № 465, горошкомъ № 494, зеленой фасолью № 492, картофельнымъ пюре № 529, картофелемъ метръ д'отель № 605 и со слѣдующими соусами: пиканъ № 383, съ масломъ метръ д'отель № 425, изъ томатовъ №№ 332—334, испанскимъ № 296 или 297, изъ шампиньоновъ № 312, «Периге» № 315, деми-гласъ №№ 402—404, сюпремъ №№ 310 и 311, «Роберъ» №№ 330 и 331.

№ 967. Котлеты телячьи паровыя. Cotelettes de veau au bain marie. Телячьи котлеты, зачищенныя какъ указано въ № 11, уложить на распущенное въ сотейникѣ сливочное масло, посолить, подлить немного бульона № 86, разбавленнаго наполовину бѣлымъ виномъ, прикрыть бумагою, крышкою, и на самомъ легкомъ огнѣ довести до готовности. Вынуть котлеты, обровнять, переложить на горячее блюдо, залить соусомъ изъ бѣлаго вина № 369, отпустить. Отдѣльно подать шампиньоны № 464 или зеленую фасоль № 492.

№ 968. Котлеты телячьи по-милански. Cotelettes de veau à la milanaise. Зачищенныя котлеты № 11 окунуть въ распущенное сливочное масло, посолить, легко запанировать въ сухаряхъ, обмакнуть въ разбитое и процѣженное яйцо, запанировать вторично въ сухаряхъ, смѣшанныхъ наполовину съ пармезаномъ, прижать обѣ

панировки ножомъ, изжарить до легкаго колера въ сливочномъ маслѣ или на рошперѣ, отпустить съ макаронами № 1390 и съ соусомъ деми-гласъ № 402.

№ 969. Котлеты телячьи шпигованныя и тушеныя. Cotelettes de veau à la Dreux. Зачищенныя телячьи котлеты № 11 нашпиговать: саломъ, копченымъ языкомъ, трюфелями, см. рис. № 75, обвязать ниткою, посолить, уложить въ сотейникъ, дно котораго закрыть ломтиками сала, моркови, лука, прибавить букетъ изъ зелени № 85, подлить бульона № 89, немного мадеры. Тушить на легкомъ огнѣ, примѣрно, сорокъ минутъ, вынуть котлеты изъ сотейника, положить подъ прессъ. Сокъ очистить отъ жира, процѣдить, высадить до густоты. Передъ отпускомъ очистить котлеты такъ, чтобы шпиговка была видна, уложить въ сотейникъ, подлить въ него сокъ, прогрѣть, переложить на блюдо, залить соусомъ, украсить гарниромъ финансьеръ № 580, отпустить. Гарниръ финансьеръ можно замѣнить пюре изъ шампиньоновъ №№ 519—521 или пюре изъ рѣпы № 534.



Рис. № 75.

№ 970. Котлеты телячьи „Зингара". Cotelettes de veau à la Singara. Зачищенныя котлеты № 11 посолить, припустить до готовности въ намасленномъ сотейникѣ съ мирпуа № 113. Отдѣльно припустить на сливочномъ маслѣ, въ теченіе трехъ минутъ, ломти несоленой ветчины, нарѣзанные въ формѣ куриныхъ филеевъ. Укладывая телячьи котлеты на блюдо, переложить каждую изъ нихъ ломтиками ветчины, залить испанскимъ соусомъ № 296 или 297, отпустить.

№ 971. Котлеты телячьи съ трюфелями марешаль. Cotelettes de veau à la maréchal. Зачищенныя телячьи котлеты № 11 обмакнуть въ разбитое, процѣженное сырое яйцо, смѣшанное съ распущеннымъ масломъ, посолить, обвалять въ мелко нарубленныхъ трюфеляхъ, обмакнуть въ густо высаженный соусъ велуте № 299, обсыпать крупными сухарями, изжарить на рошперѣ, а за неимѣніемъ таковаго—въ сотейникѣ, на сливочномъ маслѣ, уложить на блюдо коронкою, въ середину положить пюре изъ шампиньоновъ №№ 519—521 или пюре изъ каштановъ № 536, отпустить съ соусомъ деми-гласъ № 402 или 403.

№ 972. Котлеты телячьи съ сальпикономъ и съ соусомъ бешамель. Cotelettes de veau à la Dauphine. Зачищенныя котлеты № 11 припустить до готовности въ сливочномъ маслѣ, положить подъ прессъ, остудить, вырѣзать круглою выемкой, середину

котлеты, нарѣзать это мясо мелкимъ сальпикономъ, соединить съ такимъ же сальпикономъ изъ трюфелей, копченаго языка, смѣшать съ густой бешамелью № 301; заполнить середину котлеты этимъ сальпикономъ, густо обмазать ее съ обѣихъ сторонъ бешамелью, обмакнуть въ разбитое и процѣженное сырое яйцо, обвалять въ сухаряхъ, плотно прижать панировку ножомъ. Котлеты уложить на плафонъ съ распущеннымъ сливочнымъ масломъ, поставить въ духовую печь. Когда заколеруются, отпустить съ соусомъ деми-гласъ №№ 402—404.

№ 973. Котлеты телячьи съ шампиньонами уксель. Cotelettes de veau à la Custine приготовляются во всемъ такъ же, какъ описано въ № 972, причемъ сальпиконъ замѣняется шампиньонами уксель № 469, а бешамель—густымъ соусомъ уксель № 376; отпускается съ соусомъ изъ томатовъ №№ 332—334.

№ 974. Котлеты телячьи „Вильруа“. Cotelettes de veau à la Villeroy. Зачищенныя телячьи котлеты № 11 припустить до готовности въ сливочномъ маслѣ, вынуть, остудить, положить на котлету ломтики трюфелей, шампиньоновъ, наложить слой соуса «Вильруа» № 401, посыпать сухарями, тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ. Передъ отпускомъ поставить въ горячую печь, зарумянить, переложить на блюдо, въ середину уложить гарниръ изъ трюфелей № 461, залить частью соуса изъ трюфелей № 313, остальную же часть его отпустить въ соусникѣ.

№ 975. Котлеты телячьи въ папильоткахъ. Cotelettes de veau en papillottes. Зачищенныя котлеты № 11 посолить, уложить въ сотейникъ съ распущеннымъ сливочнымъ масломъ, душистыми травами № 467, припустить до готовности, вынуть, остудить. Передъ отпускомъ уложить въ папильотки № 13 съ гарниромъ № 596, защипать папильотки, уложить на рошперъ, на легкомъ огнѣ сильно прогрѣть котлеты, переложить на блюдо, отпустить.

№ 976. Эскалопы телячьи. Escalopes de veau вырѣзаются изъ той же части телятины, которая идетъ на фрикандо, см. № 960, или изъ почечной части, причемъ жарятся и отпускаются совершенно такъ же, какъ порціонные филеи изъ говядины, см. №№ 892—897.

№ 977. Эскалопы телячьи въ сливкахъ. Escalopes de veau à la crême. Изжарить на маслѣ телячьи эскалопы, переложить ихъ въ другой сотейникъ, залить густыми сливками, засыпать тертымъ пармезаномъ, поставить въ духовую печь, зарумянить. Отпустить съ соусомъ деми-гласъ № 402 или 403.

№ 978. Шницель по-вѣнски. Escalopes de veau à la viennoise. Фрикандо или почечную часть телятины нарѣзать болѣе тонкими и болѣе длинными ломтями, чѣмъ для эскалоповъ № 976, отбить слегка каждый ломоть, посолить, посыпать перцемъ, запанировать въ яйцо, сухари, изжарить на сливочномъ маслѣ съ припущеннымъ лукомъ или на рошперѣ. Шницель отпускается сухимъ,

съ кусками лимона или съ тѣмъ процѣженнымъ масломъ, въ которомъ онъ жарился. Къ нему подается картофель № 621 или картофель метръ д-отель № 605.

№ 979. Филейчики телячьи съ бешамелью. Blanquettes de filets mignons à la béchamel. Вырѣзать изъ почечной части телятины внутренній филей и почку, удалить пленки, жиръ. Нарѣзать филей небольшими эскалопами, а почку тонкими ломтями; посолить, посыпать перцемъ, припустить безъ колера на сливочномъ маслѣ, прикрывъ филейчики бѣлою бумагой. Почку класть въ сотейникъ нѣсколько позже, чѣмъ эскалопы. Выбрать изъ сотейника филейчики и почку, уложить въ серебряную кастрюлю, прибавить припущенные ломтиками трюфели № 460, шампиньоны № 462, залить бешамелью № 301, отпустить съ соусомъ деми-гласъ № 402 или 403.

При такомъ же приготовленіи телячьихъ филейчиковъ, трюфели и шампиньоны могутъ быть замѣнены припущенными огурцами № 497, а соусъ бешамель—бѣлымъ соусомъ № 304 или испанскимъ № 297.

№ 980. Филейчики телячьи съ фаршемъ. Paupiettes de filets mignons de veau à la Noailles. Очистить внутренніе филейчики отъ жира и пленокъ, нарѣзать ихъ однообразными ломтиками во всю длину филея, раздѣлить каждый филейчикъ въ длину его на двѣ или болѣе частей, въ зависимости отъ длины филея. Имѣть фаршъ годиво № 550 и шампиньоны уксель № 469, соединить то и другое вмѣстѣ, намазать этимъ соединеніемъ одну сторону каждаго филейчика, свернуть его трубочкою, обложить тонкимъ слоемъ сала, обвязать нитками такъ, чтобы фаршъ не могъ вывалиться, уложить въ сотейникъ, залить до половины высоты филейчика мирпуа № 113, прикрыть крышкою, припустить до готовности на легкомъ огнѣ. Выбрать изъ сотейника, снять сало, уложить на блюдо, залить соусомъ финансьеръ № 336, отпустить.

№ 981. Филейчики телячьи марешаль. Filets mignons de veau à la maréchal. Нарѣзать внутренній филей ломтиками, на подобіе куриныхъ филеевъ, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38. Изжарить на рошперѣ или въ сливочномъ маслѣ, отпустить съ гарниромъ изъ трюфелей № 460 и съ испанскимъ соусомъ № 296 или соусомъ съ трюфелями № 313.

№ 982. Филейчики телячьи „Маренго“. Filets mignons de veau «Marengo». Внутренніе телячьи филейчики, см. № 979, нарѣзаются ломтиками, на подобіе куриныхъ филеевъ; въ остальномъ приготовляются и отпускаются, какъ филеи изъ пулярдокъ «Маренго» № 1057.

№ 983. Телятина, почечная часть, тушеная. Longe de veau braisée. Удалить изъ почечной части кости, а также лишній жиръ отъ внутренняго филея и почки, придать всей части телятины форму рулета, обвязать. Эта часть телятины можетъ быть предварительно нашпигована, см. № 29. Въ овальной кастрюлѣ распустить

кусокъ масла, положить телятину, дать ей зарумяниться со всѣхъ сторонъ. Влить бульона № 86 столько, чтобы покрыть низъ телятины, положить нарѣзанные кусками лукъ, морковь, букетъ изъ зелени № 85, соль, перецъ, или же залить требуемымъ количествомъ мирпуа № 112, покрыть телятину промасленною бумагой, на легкомъ огнѣ изжарить телятину до готовности, отъ часа до двухъ, въ зависимости отъ величины куска, постоянно поливая ее сокомъ. Выложить телятину на горячее блюдо. Сокъ процѣдить, снять весь жиръ, высадить наполовину, облить телятину; отпустить. Въ видѣ гарнира подать: щавель № 501, шпинатъ № 500, цикорій № 498, латукъ № 499, лукъ №№ 477 — 479, капусту № 489 или 490, томаты № 495, маседуанъ изъ овощей №№ 597 или 598, шампиньоны №№ 462—464, сморчки № 470 или 471, грибы № 465 или 466, кардоны № 496, крокеты изъ картофеля №№ 483, 484, морковь №№ 475, 666, 667, огурцы № 497, гарниръ финансьеръ № 580.

№ 984. Телятина, почечная часть, жареная. Longe de veau à la broche. Изъ почечной части телятины вырѣзать кости, внутренній филей, почку, удалить внутренній жиръ. Уложить на прежнее мѣсто внутренній филей, почку; посолить, свернуть телятину въ рулетъ, обвязать ниткою, обернуть намасленною бумагой, вторично обвязать, установить на вертелѣ, изжарить до готовности, поливая часто масломъ. Снять бумагу, зарумянить телятину, переложить на блюдо, отпустить вмѣстѣ съ сокомъ, снявъ съ него жиръ.

Такъ же жарится почечная часть въ духовой печи.

№ 985. Телятина, задняя часть. Quartier de veau rôti. Зачистить заднюю часть телятины, удалить лишнія кости, лишній жиръ, вымочить въ молокѣ въ теченіе трехъ часовъ, обмыть, обтереть полотенцемъ, обвязать толстою ниткой, посолить, уложить на плафонъ или укрѣпить на вертелѣ. Въ послѣднемъ случаѣ обвязать намасленною бумагой, изжарить до готовности, постоянно поливая масломъ. Переложить на блюдо, снять жиръ съ сока телятины; если его мало, подлить бульона № 86, прокипятить, перелить въ соусникъ, отпустить.

№ 986. Телячье каре жареное. Carré de veau rôti. Срубить спинную кость, отнять лишнія части реберныхъ костей, срѣзать жилы, кромку, обровнять мясо. Если каре жарится на вертелѣ, обернуть его листами бумаги, укрѣпить на вертелѣ, изжарить; если же въ печи, бумаги не нужно. Въ томъ и другомъ случаѣ поливать масломъ и сокомъ. Отпустить съ однимъ изъ гарнировъ, перечисленныхъ въ № 983, а также съ гречневою кашей № 1435 и съ соусомъ демигласъ № 402.

№ 987. Телятина подъ бешамелью. Quartier de veau à la béchamel. Заднюю часть телятины, изжаренную какъ описано въ № 985, остудить, срѣзать съ задка верхнюю часть мякоти, нарѣзать

ломтиками, промазать каждый изъ нихъ густой бешамелью № 301, уложить на прежнее мѣсто, обмазать весь окорокъ толстымъ слоемъ бешамели, посыпать сухарями, соединенными наполовину съ пармезаномъ, окропить масломъ, запечь въ духовой печи, отпустить съ соусомъ бешамель.

Такимъ же образомъ приготовляется и отпускается подъ бешамелью почечная часть телятины.

Соусъ бешамель, при такомъ способѣ приготовленія телятины, можетъ быть замѣненъ соусомъ «Вильруа» № 401 или густо высаженнымъ испанскимъ соусомъ № 296.

№ 988. Рагу изъ телятины. Ragout de veau. Зачищенную телячью грудинку разобрать на небольшіе куски въ полтора-два вершка длиною, уложить куски въ намасленный сотейникъ, зарумянить, вынуть ихъ. Налить въ сотейникъ два стакана бульона № 86, если же имѣется, то краснаго № 89, вскипятить, снять жиръ. Взять кусокъ краснаго ру № 291, прогрѣть, развести горячимъ бульономъ, вливая таковаго понемногу, прокипятить, положить въ образовавшійся соусъ приготовленные куски грудинки, двѣ моркови, двѣ луковицы, букетъ зелени № 85, слегка посолить, покрыть крышкою, протушить на легкомъ огнѣ до готовности. Одновременно съ этимъ припустить на сливочномъ маслѣ, до золотистаго колера, требуемое количество маленькихъ луковицъ и, подливъ немного бульона, отварить ихъ до мягкости. Также на маслѣ припустить должное количество очищенныхъ шампиньоновъ. Когда телятина дойдетъ до готовности, выбрать ее въ серебряную кастрюлю, туда же положить луковички, шампиньоны, снять съ сока весь жиръ, процѣдить и, если нужно, высадить на большомъ огнѣ, залить куски телятины, отпустить.

Луковицы и шампиньоны могутъ быть замѣнены: морковью, картофелемъ, горошкомъ, рѣпой, низами артишоковъ, нарѣзанными на части и т. д.: красный же бульонъ и красное ру могутъ быть замѣнены обыкновеннымъ бульономъ № 86 и мучнымъ масломъ № 293.

№ 989. Телятина по-вѣнски. Veau à la viennoise. Заднюю часть телятины, задѣланную какъ указано въ № 985, посолить, нашпиговать вишнями безъ косточекъ, дѣлая въ мясѣ надрѣзы и засовывая въ таковые вишни, уложить въ намасленный сотейникъ, поставить въ печь и, поливая масломъ и сокомъ, дать зарумяниться. Черезъ полчаса облить телятину смѣсью изъ стакана мадеры или малаги, стакана вишневаго сиропа и двухъ стакановъ бульона № 86, прикрыть телятину крышкой; часто поливая сокомъ, довести телятину до готовности, переложить на блюдо, сокъ очистить отъ жира, высадить до надлежащей густоты, залить телятину, отпустить. Въ видѣ гарнира подать каштаны № 503 или каштановое пюре № 536.

ОТДѢЛЪ XII.

Баранина.

№ 990. Баранина. Общія указанія. Описаніе кушаній изъ баранины представляетъ интересъ для тѣхъ мѣстностей, гдѣ разводятся бараны, годные для ѣды, или гдѣ можно получить за деньги хорошую столовую баранину. Такую хорошую баранину, кромѣ Крыма и Кавказа, можно всегда получить въ Петербургѣ и Москвѣ. Не говоря о томъ, что въ этихъ городахъ почти круглый годъ продается французская баранина, такъ называемая pré salé, тамъ же имѣется въ продажѣ баранина, называемая «англійскою», разводимая въ окрестностяхъ Петербурга и въ остзейскихъ губерніяхъ. Хорошая баранина необыкновенно вкусна, пожалуй вкуснѣе, а во всякомъ случаѣ питательнѣе хорошей русской телятины, и въ ней, разумѣется, нѣтъ и признака того непріятнаго козлинаго запаха, который такъ присущъ обыкновенной русской баранинѣ.

№ 991. Баранье жиго жареное. Gigôt rôti. Баранье жиго, т. е. задняя часть барана, вѣсомъ отъ восьми до десяти фунтовъ, жарится на вертелѣ на ровномъ огнѣ и въ умѣренно жаркой печи около двухъ часовъ. Жиго не должно быть пережарено, мясо должно быть переполнено розоватымъ сокомъ. Во время жаренія постоянно поливать жиго его же сокомъ, солить тогда, когда оно зарумянится. Сокъ совершенно очистить отъ жира, подлить немного бульона № 86, прокипятить, процѣдить, отпустить вмѣстѣ съ бараниной.

№ 992. Баранье жиго маринованное, жареное. Gigôt mariné rôti. Замариновать баранье жиго въ маринадѣ № 121 въ теченіе сутокъ; вынуть изъ маринада, вытереть насухо, нашпиговать саломъ, см. № 29, изжарить какъ описано въ № 991. Имѣть въ виду, что маринадъ очень размягчаетъ мясо, вслѣдствіе чего жиго надо жарить менѣе продолжительное время. Передъ окончаніемъ жаренія, облить жиго ложкою эстрагоннаго уксуса. Настоящее жиго отпускается съ соусами: шеврель № 386, венезонъ № 387, пиньоль № 388, изъ сухихъ вишенъ № 390.

№ 993. Баранье сѣдло жареное. Sellę de mouton rôtie. Баранье сѣдло, см. № 64, рис. № 23, т. е. часть спины барашка, соотвѣтствующая обѣимъ почечнымъ частямъ телятины, жарится такъ же, какъ баранье жиго № 991, т. е. на вертелѣ или въ духовой печи на маслѣ. Передъ изготовленіемъ надо осторожно подрѣ-

зать пленку, покрывающую мясо бараньяго сѣдла и находящуюся подъ слоемъ жира. Баранье сѣдло подается обыкновенно не какъ жаркое, а какъ первое мясное блюдо, а потому, оно отпускается съ разными, гарнирами, между прочимъ: съ крокетами изъ картофеля №№ 483 и 484, морковью №№ 475, 666, 667, лукомъ №№ 477—479, салатомъ №№ 498 и 499, пюре изъ сельдерея № 532, каштанами № 503 и т. д.

№ 994. Баранье жиго тушеное. Gigôt braisé. Изъ задней части баранины вырѣзать бо́льшую часть кости, но такъ, чтобы по возможности сохранить видъ куска и, главное, не нарушить цѣлости наружной части мяса, обвязать нитками. Уложить въ овальную кастрюлю двѣ телячьи ножки, нарубленныя на куски, одну разрѣзанную луковицу, двѣ или три штуки моркови, сверху положить баранье жиго, залить тремя стаканами бреза № 114 или мирпуа № 112, или бульона № 86, дать чуть закипѣть. Затѣмъ отставить на легкій огонь, прикрыть крышкою, тушить около трехъ часовъ; вынуть мясо на блюдо. Сокъ изъ подъ баранины процѣдить, очистить отъ жира, высадить наполовину, облить частью сока мясо, остальной же отпустить въ соусникѣ.

Къ тушеной баранинѣ можно подать: бѣлую фасоль № 485, шпинатъ № 500, щавель № 501, морковь № 475, лукъ №№ 477—479, капусту №№ 489, 490, маседуанъ изъ зелени № 597.

№ 995. Баранье сѣдло тушеное. Selle de mouton braisée тушится и отпускается такъ же, какъ жиго, № 994.

№ 996. Бараній филей тушеный. Noix de mouton braisée. Бараній филей соотвѣтствуетъ толстому говяжьему филею, по петербургскому дѣленію, и находится между жиго и почечной частью барана; приготовляется такъ же, какъ жиго № 994.

№ 997. Баранье жиго вареное, по-англійски. Gigôt de mouton bouilli à l'anglaise. Вскипятить воду въ большой кастрюлѣ, посолить, положить луковицу, разныхъ кореньевъ, нѣсколько штукъ рѣпы, погрузить баранье жиго, завязанное въ салфетку, дать закипѣть, отставить на легкій огонь, сварить баранину, вынуть, положить на блюдо. Отпустить съ бѣлымъ соусомъ съ каперсами № 393, съ рѣпой № 476 или съ пюре изъ рѣпы № 534. Баранье жиго отлично варить въ большомъ, крѣпко завязанномъ пузырѣ. Въ пузырь, вмѣстѣ съ зачищеннымъ жиго, положить лукъ, коренья, рѣпу.

№ 998. Бараній бокъ съ кашей. Poitrine de mouton au gruau. Изъ передней части баранины вынуть кости, удалить жилы, пленки, посолить, наложить на мясо слой начинки изъ каши № 573, свернуть мясо въ формѣ рулета, обвязать нитками, уложить въ сотейникъ, подложить кусокъ масла, нарѣзанную на куски луковицу, прикрыть бумагою, поставить въ духовую печь, подлить немного бульона и, часто обливая баранину, довести ее до готовности. Пе-

реложить на блюдо, сокъ процѣдить, снять жиръ, облить баранину, отпустить.

№ 999. Грудинка баранья. Poitrine de mouton приготовляется и отпускается такъ же, какъ телячья грудинка, см. №№ 956—959.

№ 1000. Грудинка баранья жареная. Poitrine de mouton grillée. Баранью грудинку отварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть изъ навара, удалить кости, пленку, остудить подъ прессомъ, обровнять, нарѣзать однообразно порціонными кусками, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, изжарить на рошперѣ или на сливочномъ маслѣ. Отпустить съ какимъ угодно гарниромъ изъ овощей и съ соусами: изъ томатовъ №№ 332—334, субизъ №№ 324—329 и т. д.

№ 1001. Мозги бараньи. Cervelle de mouton приготовляются и отпускаются такъ же, какъ и мозги говяжьи и телячьи, см. №№ 923, 926 и 940.

№ 1002. Мозги бараньи по-крестьянски. Cervelle de mouton à la paysanne. Распустить въ сотейникѣ кусокъ сливочнаго масла, прогрѣть его до желтаго цвѣта № 423, погрузить въ масло мозги, обсыпанные мукой, припустить до готовности на легкомъ огнѣ, переложить на блюдо, отпустить съ масломъ метръ д-отель № 425.

№ 1003. Ножки бараньи приготовляются такъ же, какъ телячьи ножки, см. №№ 942, 943.

№ 1004. Почки бараньи приготовляются такъ же, какъ почки говяжьи и телячьи, см. №№ 927, 929, 944 и 945.

№ 1005. Языки бараньи приготовляются и отпускаются такъ же, какъ языки говяжьи и телячьи, см. №№ 920, 921, 941.

№ 1006. Филейчики бараньи приготовляются и отпускаются такъ же, какъ филейчики телячьи, см. №№ 979—982.

№ 1007. Филейчикъ бараній въ папильоткѣ. Noix de mouton en papillotte. Внутренній бараній филейчикъ, прилегающій къ почкѣ, припустить на рошперѣ или на плитѣ до половины готовности, т. е. чтобы внутри мяса былъ кровяной сокъ, снять съ огня. На папильотку, см. № 13, положить нарубленнаго свиного сала съ солью, перцемъ, крошечнымъ кусочкомъ чеснока, изрубленною петрушкой. На этотъ фаршъ уложить бараній филейчикъ, на него слой вышеупомянутаго фарша, загнуть папильотку, уложить ее на рошперъ или въ сотейникъ, дожарить бараній филейчикъ въ теченіе не болѣе десяти минутъ. Отпустить въ папильоткѣ, дабы сохранить весь ароматъ фарша.

№ 1008. Зразы изъ бараньяго филея. Zrasis de mouton. Вырѣзать изъ бараньяго филея тонкіе ломтики мяса, наложить на каждый слой куриной начинки № 565, посолить, свернуть въ тру-

бочку, обвязать тонкимъ слоемъ сала, нитками, уложить въ сотейникъ, налить немного мирпуа № 113, протушить на легкомъ огнѣ до готовности; снять нитки, сало, уложить на гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ маслѣ, отпустить съ соусомъ деми-гласъ № 402.

№ 1009. Эпиграммы изъ барашка. Epigrammes d'agneau. Зачистить грудинку барашка, удалить лишній жиръ, пленки, кости, сохранивъ изъ нихъ тѣ, которыя нужны для эпиграммъ. Мясо грудинки уложить въ сотейникъ, залить брезомъ № 114, протушить на легкомъ огнѣ до готовности, выбрать на блюдо, остудить подъ прессомъ, вырѣзать кусочки въ формѣ котлетъ, вложить въ мясо обточенныя косточки, дабы придать эпиграммамъ видъ настоящихъ котлетъ, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, изжарить во фритюрѣ. Осушить на салфеткѣ, уложить коронкою на блюдо, середину заполнить какимъ-либо гарниромъ изъ овощей, напримѣръ: горошкомъ № 494, зеленой фасолью № 492, бѣлой фасолью № 485; отпустить съ соусомъ бешамель № 301, или деми-гласъ №№ 402—404. Эпиграммы изъ барашка, изжаренныя на маслѣ или на рошперѣ, отпускаются иногда съ котлетами изъ барашка, причемъ на блюдѣ укладываютъ ихъ чередуя съ котлетами.

№ 1010. Котлеты бараньи. Cotelettes de moutons. Хорошія бараньи котлеты получаются съ двухъ реберъ, см. № 11, приготовляются и отпускаются такъ же, какъ и отбивныя телячьи котлеты

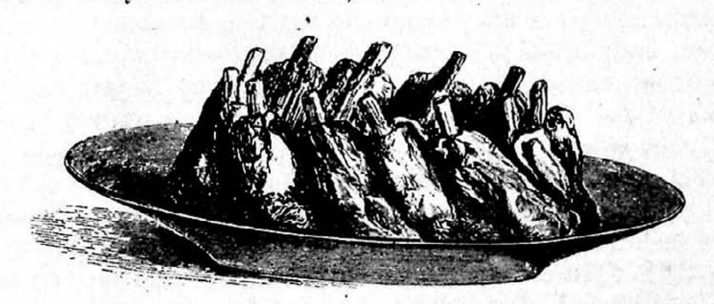


Рис. № 176.

№№ 966--975, причемъ такъ называемыя котлеты à la Bouchère отрѣзаются отъ каре и не зачищаются, какъ всякія отбивныя котлеты, а жарятся въ натуральномъ видѣ, преимущественно на рошперѣ.

№ 1011. Котлеты бараньи субизъ. Cotelettes de mouton à la soubise. Нашпиговать котлеты вдоль копченымъ языкомъ, см. № 29, уложить ихъ въ сотейникъ на ломтики сала, покрыть таковыми же. Предварительно въ другой сотейникъ уложить: всѣ обрѣзки бараньяго мяса безъ жира, куски телячьяго подбедерка, двѣ луковицы, три моркови, букетъ изъ зелени № 85. Влить стаканъ проки-

пяченой мадеры, два стакана бульона № 86 или № 89 такъ, чтобы нарѣзанные на куски мясо и коренья были ими покрыты, поставить на легкій огонь, выварить очень крѣпкій ароматичный наваръ, процѣдить его, снять жиръ, залить имъ приготовленныя котлеты. Тушить котлеты непремѣнно на очень легкомъ огнѣ до готовности, дабы дать имъ время впитать въ себя часть навара. Вынуть котлеты, быстро процѣдить наваръ, снять весь жиръ, высадить до густоты жидкаго соуса. Уложить котлеты въ чистый сотейникъ, залить приготовленнымъ сокомъ, сильно прогрѣть ихъ, но не кипятить, переложить на блюдо, въ середину положить пюре изъ лука № 523, залить сокомъ, отпустить.

№ 1012. Котлеты бараньи, тушеныя. Cotelettes de mouton braisées. Бараньи котлеты, приготовленныя какъ описано въ № 1011, вмѣсто субиза гарнируются: сельдереемъ № 502, кардонами № 496, пюре изъ каштановъ № 536, пюре изъ артишоковъ № 528.

№ 1013. Котлеты бараньи „Ментенонъ". Coteletttes de mouton à la Maintenon. Зачищенную баранью котлету разрѣзать сбоку до кости тупою стороной ножа, развернуть ее. Въ образовавшееся отверстіе положить шампиньоны уксель № 469, сложить котлету, обмакнуть въ масло, запанировать густымъ соусомъ уксель № 376, сухарями, обмакнуть въ разбитое яйцо съ ложкой прованскаго масла, запанировать вторично въ сухари, изжарить на рошперѣ, отпустить съ соусомъ уксель.

Второй способъ приготовленія котлетъ à la Maintenon слѣдующій: изжарить баранью котлету до половины готовности, снять съ огня, положить на блюдо, на которое предварительно налить очень сгущенный соусъ «Ментенонъ» № 410, наложить на котлету слой того же соуса, съ обѣихъ сторонъ запанировать ее въ сухари съ натертымъ пармезаномъ и нарубленною зеленою петрушкой, обжать ножомъ, дожарить котлету на рошперѣ или въ сливочномъ маслѣ, держать на огнѣ очень недолго, отпустить съ соусомъ деми-гласъ № 402 или 403.

№ 1014. Шашлыкъ изъ баранины. Tranches de mouton à la Géorgienne. Мякоть почечной части баранины или задней четверти, или же грудинку молодого барашка нарѣзать небольшими однообразными кусочками. Укладывая ихъ въ каменную чашку, посыпать солью, перцемъ, рубленнымъ лукомъ, петрушкой, укропомъ, эстрагономъ, залить небольшимъ количествомъ прованскаго масла, продержать такъ въ прохладномъ мѣстѣ не менѣе двѣнадцати часовъ, обливая черезъ каждый часъ верхніе кусочки баранины масломъ, стекающимъ на дно чашки. Передъ отпускомъ нанизать на шпильку обтертые кусочки баранины, вперемежку со свинымъ саломъ или ветчиной, или бараньими почками; изжарить шашлыкъ на рошперѣ, а если таковаго нѣтъ, то въ сотейникѣ на прованскомъ или сливочномъ маслѣ, отпустить.

№ 1015. Пилавъ изъ баранины. Mouton au riz. Нарѣзать кусками баранину или барашка, какъ указано въ № 1014, удалить весь жиръ, уложить въ сотейникъ, посолить, залить процѣженнымъ сливочнымъ масломъ, въ коемъ предварительно былъ припущенъ лукъ, прибавить небольшое количество краснаго бульона № 89 или мясного сока № 95, прикрыть бумагою, припустить баранину на легкомъ огнѣ до готовности, слегка зарумянить ее. Передъ отпускомъ въ тотъ же сотейникъ положить рисъ, сваренный какъ указано въ № 1426, смѣшать съ бараниной, отпустить.

№ 1016. Рагу изъ баранины. Ragout de mouton приготовляется такъ же, какъ и рагу изъ телятины № 988.

№ 1017. Рубленая баранина. Hachie de mouton. Имѣть изжаренную мягкую часть баранины отъ задней части, безъ жира. Разрѣзать на куски, удалить жиръ, пленки, жилки, мелко изрубить, поставить на паръ, прибавить кусокъ масла, кусокъ мясного сока № 95, чуточку пюре изъ лука № 524. Передъ отпускомъ прибавить испанскаго соуса № 297, а если таковаго нѣтъ, распустить на огнѣ кусокъ мучного масла № 293, соединить его съ бульономъ, № 86 или 89 прокипятить, выложить мясо на середину блюда, обложить яйцами, сваренными въ мѣшечекъ № 1464 на крутонахъ, залить соусомъ, отпустить.

№ 1018. Сальникъ бараній съ гречневою кашей. Epiploon de mouton au gruau. Бараній сальникъ тщательно промыть въ водѣ, разложить въ глиняной или каменной посудѣ, на него положить начинку изъ ливера № 568, смѣшанную съ начинкой изъ каши № 573, закрыть все краями сальника, поставить въ не очень горячую печь, черезъ часъ отпустить.

№ 1019. Барашекъ. Изготовленія изъ барашка. Agneau. Цѣлый барашекъ, отдѣльныя его части, котлеты и т. п. приготовляются такъ же, какъ описано въ №№ 991—1016.

ОТДѢЛЪ XIII.

Свинина.

№ 1020. Ветчина вареная. Jambon bouilli. Вымочить въ холодной водѣ въ теченіе двухъ часовъ копченый окорокъ, счистить съ кожи ржавчину, всякую нечистоту, вытереть насухо, обвязать салфеткою, положить въ кастрюлю, залить холодною водой, дать закипѣть, затѣмъ варить на легкомъ огнѣ до готовности, отъ двухъ

до четырехъ часовъ, въ зависимости отъ величины окорока. Готовность опредѣляется кухонною иглой и тѣмъ, что кость ветчины свободно отдѣляется отъ мяса. Вынуть, осушить полотенцемъ, снять (содрать) кожу, не нарушая цѣлости верхняго слоя жира, нарѣзать какъ указано въ № 70, рис. 29 и 30, отпустить. Къ вареной ветчинѣ подаются: соусъ изъ горчицы № 451, соусъ изъ хрѣна № 453, соусъ «Бигарадъ» № 378, соусъ португальскій по Карему № 380, соусъ пуаврадъ № 382, соусъ шеврель № 386, соусъ «Венезонъ» № 387, соусъ «Кумберландъ» № 441, пюре изъ картофеля № 529, пюре изъ каштановъ № 536, зеленый горошекъ № 494 (сладкій), пюре изъ лука №№ 523 или 524.

Если окорокъ подается холоднымъ, въ такомъ случаѣ онъ долженъ быть остуженъ въ томъ наварѣ, въ которомъ варился.

Если почему-нибудь требуется подать горячій окорокъ, загласированнымъ, то таковой послѣ того, какъ съ него будетъ снята кожа, слѣдуетъ обровнять ножомъ, уложить на плафонъ, поставить въ духовую печь, нѣсколько разъ облить мяснымъ сокомъ № 95 съ небольшимъ количествомъ малаги или мадеры.

№ 1021. Ветчина запеченая. Jambon cuit en pâte. Вымочить, очистить, вытереть окорокъ, какъ указано въ № 1020. Приготовить двѣ большія лепешки изъ ржаного тѣста, замѣшаннаго на водѣ, см. № 1246. На одну изъ лепешекъ, уложенную на намасленный противень, положить окорокъ, накрыть его другою лепешкой, и обѣ—защипать, обмочить тѣсто водой, поставить въ горячую печь, держать въ ней отъ двухъ до десяти часовъ (десять часовъ требуется для окорока вѣсомъ въ одинъ пудъ; три часа — для окорока въ пятнадцать фунтовъ). Вынуть изъ печи, остудить, снять тѣсто, очистить окорокъ, снять кожу, обложить ланспикомъ № 1232, отпустить. Къ холодному окороку подаютъ: соусъ изъ хрѣна № 453, соусъ изъ горчицы № 451, соусъ «Кумберландъ» № 441, пикули.

№ 1022. Буженина маринованная. Porc mariné. Заднюю или почечную часть свинины замариновать въ маринадѣ № 120, въ теченіе трехъ-пяти дней. Когда будетъ готова, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ кожу, уложить въ кастрюлю, положить кусокъ масла, накрошить лукъ, зарумянить на плитѣ, влить немного бульона № 86, прикрыть крышкою, поставить въ духовую печь и, часто обливая сокомъ, протушить до готовности, примѣрно въ теченіе двухъ-четырехъ часовъ. Отпустить съ сокомъ, очищеннымъ отъ жира, или съ соусомъ «Роберъ» № 330 или 331, или съ капустою № 489 или 490.

№ 1023. Котлеты свиныя. Côtelettes de porc приготовляются и отпускаются такъ же, какъ отбивныя телячьи котлеты №№ 966—975.

№ 1024. Грудинка свиная копченая. Poitrine de porc fumée. Свѣжепросольную, копченую свиную грудинку вымочить, зачистить, обтереть, залить холодною водой, положить накрошеннаго лука, кореньевъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности, отпустить съ капустою № 489 или 490 и съ соусомъ «Роберъ» № 330 или 331.

№ 1025. Поросенокъ холодный. Cochon de lait froid. Поросенка зачищеннаго, заготовленнаго, какъ указано въ № 28, цѣлымъ или разрѣзаннымъ на куски, уложить въ салфетку, зашить таковую, положить въ кастрюлю или высокій сотейникъ, залить холодною водой, плотно закрыть крышкою и, на легкомъ огнѣ, не давая кипѣть, сварить до готовности. Варить примѣрно полтора часа, остудить въ наварѣ, вынуть, обтереть, уложить на блюдо, отпустить съ хрѣномъ № 454.

№ 1026. Поросенокъ жареный. Cochon de lait rôti. Поросенка зачищеннаго, заготовленнаго, какъ указано въ № 28, обмыть, обтереть водою съ мукой, вытереть насухо, посолить снаружи и внутри, протереть солью, утвердить на вертелѣ или положить на противень, прибавить масла, обмазать кожицу сливочнымъ или прованскимъ масломъ и, повторяя это часто, но не поливая сокомъ, изжарить поросенка до готовности, примѣрно въ теченіе часа. Поросенокъ подается прямо съ пылу, дабы кожица его не отмякла. Къ нему отпускается гречневая каша № 1435 и сокъ изъ-подъ поросенка, предварительно очищенный отъ жира. Если сока мало, подлить на противень бульона № 86, прокипятить его съ сокомъ. Кашу можно слегка поджарить въ сливочномъ маслѣ.

№ 1027. Поросенокъ фаршированный. Cochon de lait farci. Поросенка зачищеннаго, заготовленнаго, какъ указано въ № 28, обмыть, вытереть. Чрезъ прорѣзъ живота удалить всѣ кости, кромѣ головныхъ. Наполнить поросенка фаршемъ годиво № 550 или начинкою изъ ливера № 568, или фаршемъ для кнелей № 547, или фаршемъ изъ свинины № 552, перекладывая фаршъ ломтиками копченаго языка или ветчины и начинкою изъ риса № 571. Наполнить поросенка не туго, зашить отверстіе, завернуть въ салфетку, обвязать шнуркомъ, уложить въ кастрюлю, варить на легкомъ огнѣ полтора часа. Вынуть, положить подъ легкій прессъ, остудить, снять салфетку, удалить нитки, нарѣзать ломтиками, отпустить съ соусами: изъ хрѣна № 453 и горчицы № 451.

№ 1028. Поросенокъ фаршированный жареный. Cochon de lait farci et rôti. Поросенка, нафаршированнаго какъ указано въ № 1027 или начинкою изъ гречневой каши № 573, зашить, изжарить, отпустить, удаливъ нитки, см. № 1027.

№ 1029. Свиныя кровяныя колбасики. Boudins de porc. Вычищенныя, оскобленныя, тонкія свиныя кишки вымочить въ водѣ. Припустить на сливочномъ маслѣ до совершенной мягкости мелко

накрошенную луковицу. Очистить отъ пленокъ и мелко истолочь кусокъ свиного почечнаго сала, мелко нарѣзать кусокъ наружнаго свиного сала; прибавить соли, пряностей № 49, перца, рюмку коньяка; все тщательно смѣшать, протереть чрезъ сито. Въ каменную чашку налить небольшое количество бѣлаго вина, чуточку уксуса, сливокъ или сметаны, прибавить туда же процѣженную чрезъ сито свиную кровь, осторожно мѣшая, дабы кровь не створожилась. Соединить все вмѣстѣ.

Влить эту смѣсь въ приготовленную тонкую кишку, перевязать ее черезъ каждые два вершка шнуркомъ, образовавъ такимъ образомъ цѣпь колбасиковъ, погрузить въ кипятокъ, держать въ очень горячей, близкой къ кипѣнію водѣ до тѣхъ поръ, пока въ проколѣ перестанетъ показываться кровь, а начнетъ выступать бѣлая жидкость. Вынуть изъ воды, поставить до отпуска въ прохладномъ мѣстѣ прикрытыми салфеткою и легкимъ прессомъ. При изготовленіи описанныхъ колбасиковъ нужно прикрыть сосудъ, въ коемъ они варятся, и часто переворачивать ихъ, наблюдая, чтобы кожа кишки не побѣлѣла. Дабы во время варки оболочка колбасъ не лопнула, надо проколоть ее въ нѣсколькихъ мѣстахъ кухонною иглой. Передъ отпускомъ надрѣзать кожу въ нѣсколькихъ мѣстахъ, положить на рошперъ, поджарить, отпустить.

№ 1030. Свиныя колбасики съ ливеромъ или съ кашей. Boudins au gruau. Свиныя колбасики могутъ быть наполнены, какъ описано въ № 1029, начинкой изъ ливера № 568, соединенною съ лукомъ, желтками, сливками, солью, разными пряностями, или кашей № 1435 со сливками, свиной кровью, лукомъ, пряностями, солью. Замѣна фарша не измѣняетъ ни способа приготовленія, ни способа отпуска колбасиковъ.

№ 1031. Свиныя колбасики съ телячьими брыжами. Andouillettes au porc et à la fraise de veau. Взять свиной или телячій сальникъ, нарѣзать продолговатыми, почти четыреугольными пластами. Наложить въ середину фаршъ изъ рубленыхъ телячьихъ брыжей, припущенныхъ въ маслѣ съ лукомъ, свиного сала, припущенной свиной мякоти, посолить пряной солью № 50, прибавить перцу, завернуть сальникомъ такъ, чтобъ образовались колбасики, величиною въ крупную сосиску, положить подъ прессъ, передъ отпускомъ изжарить въ маслѣ или на рошперѣ. Такія колбасики отпускаются преимущественно на закуску, съ горчицей.

№ 1032. Сосиски. Saucisses. Вымоченныя, оскобленныя, тонкія свиныя или бараньи кишки наполнить изъ шприца свинымъ фаршемъ № 552, перевязать въ должныхъ мѣстахъ шнуркомъ, положить подъ прессъ, дать окрѣпнуть, раздѣлить на части, изжарить на сливочномъ маслѣ. Отпустить съ пюре изъ картофеля № 529 или съ капустою № 489 или 490, или съ соусомъ «Клермонъ» изъ

лука № 327, или съ соусомъ изъ томатовъ № 332. Такія же сосиски, купленныя готовыми, отвариваются въ водѣ и отпускаются съ тѣми же гарнирами.

№ 1033. Сосиски съ соусомъ томатъ. Вареныя сосиски очистить, нарѣзать кусочками, чуть обжарить въ сливочномъ маслѣ, переложить въ серебряную кастрюлю, залить соусомъ томатъ № 332 или 333, отпустить.

№ 1034. Сосиски съ хрѣномъ. Вареныя сосиски погрузить въ кипятокъ, прогрѣть на огнѣ, отпустить съ соусомъ изъ хрѣна № 453.

ОТДѢЛЪ XIV.

Птица домашняя.

№ 1035. Пулярдка отварная, съ солью или рисомъ, или съ лапшею. Poularde au gros sel, au riz, aux nouilles. Зачистить, задѣлать пулярдку, какъ указано въ № 30, посолить, уложить въ овальную кастрюлю соотвѣтствующаго размѣра; залить пулярдку немного выше крыла наваромъ № 111 или мирпуа № 112, или консоме № 93, поставить на огонь, дать закипѣть, а затѣмъ на самомъ легкомъ огнѣ, почти безъ кипѣнія, отварить пулярдку до готовности въ теченіе отъ сорока пяти минутъ до одного съ четвертью часа. Снять съ огня, слить бо̀льшую часть навара, кастрюлю съ пулярдкой поставить на паръ, со слитаго навара снять весь жиръ, высадить его на большомъ огнѣ до степени самыхъ жидкихъ сливокъ. Вынуть пулярдку, развязать ее, удалить нитки, уложить на блюдо, полить частью навара, отпустить, обсыпавъ крупной солью или съ рисомъ № 1426, или съ лапшей № 1402, заправленною пармезаномъ и куринымъ сокомъ № 97. Въ соусникѣ подать остальную часть навара.

№ 1036. Пулярдка отварная, съ эстрагономъ. Poularde à l'estragon. Приготовить пулярдку совершенно такъ же, какъ описано въ № 1035. Въ кипящій наваръ изъ пулярдки, высаженный, процѣженный, положить обланжиренныхъ листьевъ эстрагона, снять съ огня, прикрыть крышкою, продержать въ очень горячемъ мѣстѣ, не давая навару кипѣть, около десяти минутъ. Отпустить пулярдку, обливъ ее частью соуса, остальную же часть соуса подать въ соусникѣ.

№ 1037. Пулярдка отварная, съ устрицами. Poularde aux huitres. Пулярдку, отваренную порядкомъ, указаннымъ въ № 1035,

уложить на блюдо, залить нѣмецкимъ соусомъ № 302, къ коему, въ видѣ гарнира, присоединить устрицы № 512.

№ 1038. Пулярдка отварная, съ соусомъ изъ раковъ. Poularde à la sauce aux écrevisses. Отварить пулярдку порядкомъ, указаннымъ въ № 1035, уложить на блюдо, залить раковымъ соусомъ № 348, присоединить къ нему, въ видѣ гарнира, раковыя шейки № 510, отпустить.

№ 1039. Пулярдка отварная, начиненная трюфелями. Poularde truffée au consommé. Пулярдку, снятую съ костей, см. № 31, начиненную трюфелями, см. № 32, продержать въ холодномъ мѣстѣ, въ закрытой каменной посудѣ, отъ одного до трехъ дней. Въ дальнѣйшемъ поступить, какъ описано въ № 1035. Отпустить съ гарниромъ изъ трюфелей № 460.

№ 1040. Пулярдка отварная, шпигованная трюфелями. Poularde demi-deuil. Грудь зачищенной, задѣланной пулярдки № 30 нашпиговать вперемежку ломтиками трюфелей и сала. Въ остальномъ приготовить и отпустить, какъ указано въ № 1035.

№ 1041. Пулярдка отварная, по-тулузски. Poularde à la toulouse. Пулярдку, приготовленную во всемъ такъ же, какъ описано въ № 1040, отпустить съ тулузскимъ гарниромъ № 581, см. рис. № 77.

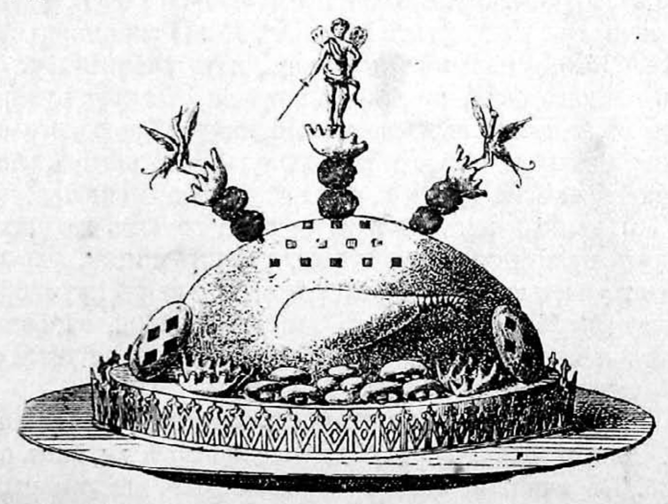


Рис. № 77.

№ 1042. Пулярдка отварная, шпигованная копченымъ языкомъ. Poularde à la chevalière. Грудь зачищенной, задѣланной пулярдки, какъ указано въ № 1040, нашпиговать тоненькими ломтиками копченаго языка. Въ остальномъ приготовить и отпустить, какъ описано въ № 1035.

№ 1043. Пулярдка отварная, шпигованная саломъ. Poularde à la Chivry. Грудь зачищенной, задѣланной пулярдки, см. № 1040, нашпиговать тонкими ломтиками шпика; въ остальномъ приготовить, какъ описано въ № 1035. Отпустить съ соусомъ сюпремъ № 310 и съ гарниромъ изъ устрицъ № 512.

№ 1044. Пулярдка отварная, по способу парижскаго ресторатора Жозефа. Poularde «Marivaux». Отварить пулярдку, какъ описано въ № 1035, отпустить съ соусомъ № 392, съ отвареннымъ рисомъ № 1426, или съ отваренными въ молокѣ зернами молодой кукурузы (эта кукуруза, американскаго приготовленія, продается въ консервахъ въ гастрономическихъ магазинахъ).

№ 1045. Пулярдка отварная, по способу парижскаго ресторатора Пайара. Poularde du restaurant Paillard. Зачистить, снять съ костей пулярдку, какъ описано въ № 31, приготовить очень жирную начинку изъ отварного риса № 1426, ветчины, языка, трюфелей, нарѣзанныхъ маленькими кусками, наполнить этою начинкой пулярдку, продержать ее сутки на холодѣ. Въ дальнѣйшемъ поступить, какъ описано въ № 1035; отпустить съ соусомъ № 392.

№ 1046. Пулярдка отварная съ трюфелями и сладкимъ мясомъ режансъ. Poularde à la régence. Зачистить, какъ указано въ № 30, двѣ пулярдки, положить въ брюшко каждой по куску посоленнаго сливочнаго масла, обложить пулярдки свинымъ саломъ, обвязать, уложить въ кастрюлю, залить наваромъ № 111 выше крылышекъ, прикрыть бумагою, отварить въ теченіе часа на самомъ легкомъ огнѣ. Имѣть приготовленными четыре куска сладкаго мяса, см. № 23, нашпигованные саломъ, см. № 29, десять большихъ трюфелей № 460, десять пѣтушьихъ гребешковъ № 507, восемь крупныхъ раковъ № 828. Приготовить гарниръ изъ куриныхъ кнелей № 549, шампиньоновъ № 462 и соусъ режансъ № 354. Вырѣзать крустадъ изъ хлѣба, изображенный на рис. № 78, зажарить его во фритюрѣ или въ маслѣ въ духовой печи, осушить, установить на середину блюда. Положить пулярдки на блюдо, ножками кверху, прислонивъ ихъ къ крустаду изъ хлѣба, уложить сладкое мясо: два куска на края блюда

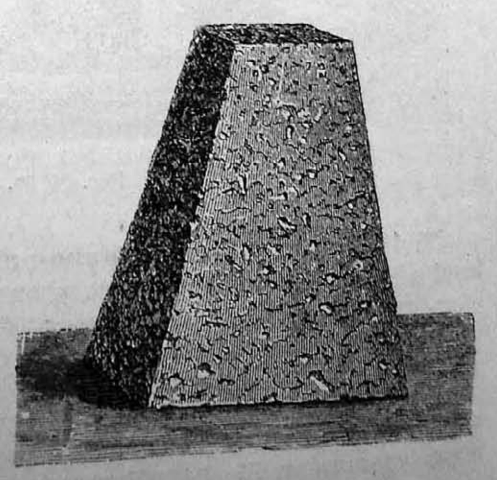


Рис. № 78.

и два—посерединѣ, около крустада, сверху на каждый кусокъ помѣстить по одному большому трюфелю, установить три шпажки № 1235, украшенныя трюфелями, пѣтушьими гребешками; въ незаполненныя мѣста блюда уложить раки, куриныя кнели, шампиньоны, залить соусомъ режансъ; остальную часть соуса отпустить въ соусникѣ.

№ 1047. Пулярдка отварная „Годаръ". Poularde à la «Godard». Отварить двѣ пулярдки способомъ, указаннымъ въ № 1035, уложить такъ же, какъ описано въ № 1046, огарнировать гарниромъ «Годаръ» № 593, залить испанскимъ соусомъ № 296; остальную же часть соуса отпустить въ соусникѣ, вмѣстѣ съ блюдомъ.

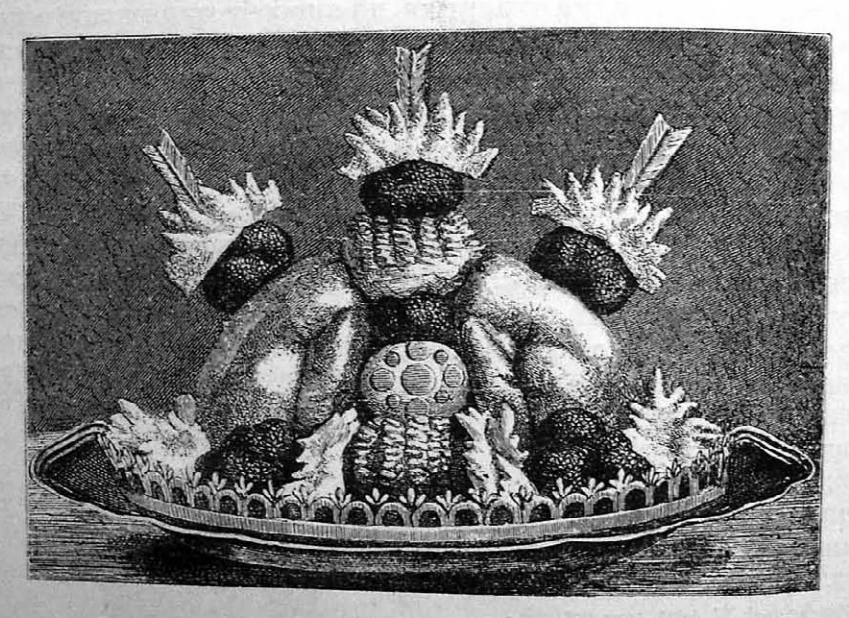


Рис. № 79.

№ 1048. Пулярдка отварная съ овощами по-англійски. Poularde à l'anglaise. Отварить, уложить на блюдо двѣ пулярдки, какъ указано въ № 1047, обложить блюдо горячимъ маседуаномъ изъ зелени № 597, облить соусомъ бешамель № 301, отпустить тотъ же соусъ въ соусникѣ особо.

№ 1049. Пулярдка отварная, съ кнелями и трюфелями. Poularde «Montmorency». Отварить, уложить на блюдо двѣ пулярдки, какъ указано въ № 1047. Приготовить куриныя кнели № 549, пѣтушьи почки № 508, шампиньоны № 462, трюфели № 460, соусъ сюпремъ № 310, двѣ большія куриныя кнели съ трюфелями № 559. Двѣ стороны хлѣбнаго крустада, оставшіяся свободными, прикрыть двумя большими куриными кнелями, убрать блюдо поименованнымъ

гарниромъ, установить три шпажки № 1235, залить соусомъ сюпремъ № 310; остальную часть этого соуса отпустить въ соусникѣ.

№ 1050. Пулярдка тушеная, съ пармезаномъ. Poularde au parmésan. Зачистить пулярдку, какъ указано въ № 30, припустить ее до колера въ сливочномъ маслѣ въ духовой печи, переложить въ кастрюлю, залить до крыла бульономъ № 86 или 89, со стаканомъ хорошаго сотерна, посолить, положить перца, букетъ изъ зелени № 85, луковицу. Не давая кипѣть, протушить пулярдку до готовности, слить наваръ, процѣдить, загустить его мучнымъ масломъ № 293 и тертымъ пармезаномъ. Часть этого соуса держать на пару, остальной частью, сильно загущенной, облить пулярдку; поставить пулярдку въ печь, дать ей зарумяниться, отпустить.

№ 1051. Пулярдка тушеная „Шиполата“. Poularde «Chipolata». Зачистить пулярдку, какъ указано въ № 30, начинить ее фаршемъ № 549, соединеннымъ съ шампиньонами № 468, зашить отверстіе, задѣлать пулярдку, какъ указано въ № 30, обвязать тонкими ломтями сала, уложить въ кастрюлю, налить до крыльевъ мирпуа № 112, прикрыть бумагою, крышкою, протушить до готовности въ духовой печи, вынуть, очистить, удалить сало, нитки, положить на блюдо, огарнировать гарниромъ «Шиполата» № 589. Отпустить отдѣльно въ соусникѣ испанскій соусъ № 296.

№ 1052. Пулярдка суфле. Poularde soufflée. Зачистить пулярдку, ножницами разрѣзать дужку, ножомъ и ножницами отдѣлить отъ остова всю грудь, не нарушая цѣлости кожи, вырѣзать ножомъ грудную кость, съ филеевъ удалить пленки и жилки, наложить еще рядъ филеевъ, снятыхъ съ другой пулярдки, перекладывая всѣ эти филеи крупными ломтями трюфелей № 460. Заполнить спину, зобъ, желудокъ фаршемъ № 549, наложить на фаршъ филеи пулярдки, натянуть кожу, обвязать пулярдку нитками, уложить на плафонъ, подлить навара для тушенія № 111 или мирпуа № 112, протушить до готовности въ духовой печи, отпустить съ соусомъ изъ трюфелей № 313.

№ 1053. Фрикассе изъ пулярдки классическимъ способомъ. Fricassée de poularde. Зачистить, разбить пулярдку, какъ указано въ №№ 30 и 34, куски пулярдки положить на десять минутъ въ холодную воду, нѣсколько разъ выжать ихъ, дабы они отдали всѣ свои кровяныя части. Вынуть изъ воды, обтереть, уложить въ глубокій сотейникъ, сначала спинки, крылья, ножки, на нихъ—филеи, грудку, прибавить букетъ изъ зелени № 85, нѣсколько очищенныхъ шампиньоновъ, обланжиренную и нарѣзанную на куски луковицу, морковь, залить бульономъ № 91. Закипятить бульонъ, отставить съ огня, снять съ бульона пѣну, вынуть куски пулярдки, остудить, облить холодною водой, вытереть, обровнять ножомъ, уложить въ сотейникъ съ распущеннымъ масломъ, прикрыть бумагою,

припустить на самомъ легкомъ огнѣ, безъ малѣйшаго колера, прибавить въ масло небольшое количество муки, залить процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ были обланжирены куски пулярдки. Получится жидкій соусъ, въ которомъ, на самомъ легкомъ огнѣ, доварить куски пулярдки до готовности, снимая постоянно съ соуса жиръ. Когда куски пулярдки будутъ готовы, выбрать ихъ въ намасленный



Рис. № 80.

сотейникъ, подлить немного соуса, прикрыть бумагой, держать на пару. Соусъ высадить до густоты жидкой сметаны, снять весь жиръ, соединить съ ліезономъ изъ желтковъ и сливокъ № 45, закончить его кускомъ сливочнаго масла, сокомъ лимона. Уложить на блюдо куски пулярдки, залить соусомъ, отпустить. Въ видѣ гарнира въ соусъ можно прибавить: шампиньоны № 462, маленькія луковички № 477, морковь № 475, спаржу № 493, гарниръ финансьеръ № 580.

№ 1054. Фрикассе изъ пулярдки со шпигованными филеями. Fricassée de poulets à la chevalière приготовляется совершенно такъ же, какъ фрикассе № 1053, но филеи пулярдки снимаются съ костей, отъ нихъ отдѣляется филей миньонъ. Наружные и внутренніе филеи пулярдки шпигуются, см. № 29, тонкими полосками сала и копченаго языка, и всѣ эти филеи, прикрытые бумагою, припускаются на сливочномъ маслѣ, отдѣльно отъ остальныхъ частей пулярдки. Передъ отпускомъ куски пулярдки укладываются на блюдо, на нихъ кладутъ сначала большіе филеи, сверху филей-миньонъ, все заливается соусомъ сюпремъ № 310; блюдо гарнируется пѣтушьими гребешками № 507, трюфелями № 460, отпускается.

№ 1055. Фрикассе изъ пулярдки „Вильруа“. Fricassée de poulets à la «Villeroy» приготовляется совершенно такъ же, какъ и фрикассе № 1053. Высаженный до значительной густоты соусъ отъ фрикассе, послѣ соединенія его съ желтками, соединить съ пюре изъ куръ № 516 или съ пюре изъ шампиньоновъ №№ 519—521. Остудить соусъ и куски пулярдки, покрыть послѣдніе соусомъ, запанировать нѣмецкимъ способомъ, см. № 39, изжарить въ маслѣ

или во фритюрѣ, уложить на блюдо, отпустить съ зажаренною петрушкой и остальнымъ соусомъ, разогрѣтымъ на пару.

№ 1056. Фрикассе изъ пулярдки по-индійски. Fricassée de poulets à l'indienne приготовляется во всемъ такъ же, какъ и фрикассе № 1054, включительно до погруженія кусковъ пулярдки въ сливочное масло. Съ этого момента изготовленіе слѣдующее: куски пулярдки зарумянить на огнѣ, подложить въ масло ложку муки, налить бульона № 89, прибавить рюмку рома, соли, краснаго стручковаго перца, луковицу съ четырьмя гвоздиками, букетъ зелени № 85, немного базилика, маіорана, мяты, шафрана, сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Когда пулярдка дойдетъ до готовности, вынуть ее, соусъ процѣдить, высадить. Уложить куски пулярдки на блюдо, залить соусомъ, прибавить къ гарниру обланжиренный зеленый, желтый или красный сладкій перецъ. Отпустить съ отваренными зернами кукурузы, см. № 1044.

№ 1057. Пулярдка соте „Маренго“. Poularde sautée à la Marengo. Зачистить, нарѣзать пулярдку на части, какъ указано въ № 1053, уложить въ сотейникъ на прованское масло, припущенное

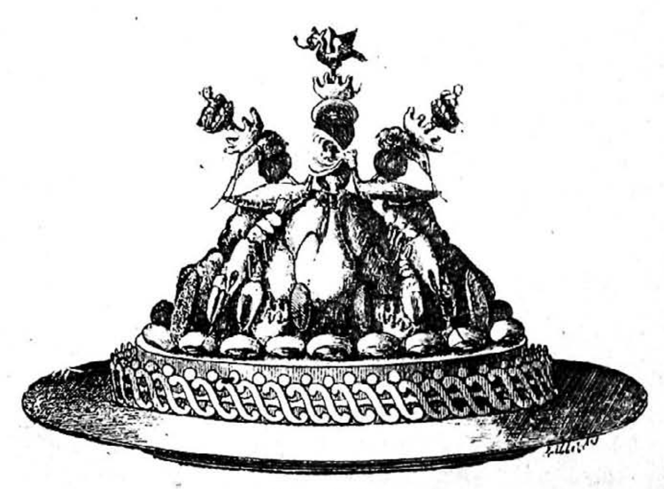


Рис. № 81.

съ ломтиками лука и чуточкой чеснока, прибавить букетъ изъ зелени № 85; зарумянить куски пулярдки, слить бо́льшую часть масла, прибавить требуемое количество испанскаго соуса № 296, чуточку лимоннаго сока. Когда пулярдка будетъ готова, переложить куски на блюдо, процѣдить, не снимая жира, соусъ на пулярдку, отпустить, см. рис. № 81, съ гарниромъ «Маренго», № 588.

№ 1058. Пулярдка соте съ Эстрагономъ. Poularde sautée à l'estragon. Зачистить, нарѣзать пулярдку на части, какъ указано въ

№№ 30 и 34, уложить въ сотейникъ. Въ другомъ сотейникѣ распустить сливочное масло съ нарѣзанными кусками лука, прогрѣть, не давая маслу зарумяниться, процѣдить его на куски пулярдки. Поставить пулярдку на огонь, дать кускамъ зарумяниться, прикрыть сотейникъ бѣлою бумагой, дожарить до готовности, но отнюдь не засушить, переложить на блюдо, залить соусомъ № 405, отпустить.

№ 1059. Пулярдка соте, съ томатами. Poularde sautée aux tomates приготовляется такъ же, какъ и № 1058, причемъ соусъ съ эстрагономъ замѣняется соусомъ изъ томатовъ №№ 332—334.

№ 1060. Пулярдка соте, съ шампиньонами. Poularde sautée aux champignons приготовляется такъ же, какъ и № 1058; соусъ же съ эстрагономъ замѣняется испанскимъ соусомъ № 296 съ шампиньонами № 462 или соусомъ деми-гласъ № 402 съ шампиньонами.

№ 1061. Пулярдка соте, съ трюфелями. Poularde sautée aux truffes приготовляется такъ же, какъ и № 1058; соусъ съ эстрагономъ замѣняется соусомъ изъ трюфелей № 313.

№ 1062. Пулярдка соте, съ ветчиной и томатами. Poularde sautée à la Castillane приготовляется такъ же, какъ и № 1058, но въ масло, въ коемъ припускаются куски пулярдки, добавить накрошенной сальпикономъ ветчины. За десять минутъ до отпуска слить масло, налить въ сотейникъ должное количество испанскаго соуса № 296, прибавить очищенныхъ шампиньоновъ, нѣсколько очищенныхъ томатовъ. Переложить куски пулярдки на блюдо, залить соусомъ съ шампиньонами и томатами, отпустить.

№ 1063. Пулярдка соте, съ копченою грудинкой. Poularde sautée au petit salé приготовляется такъ же, какъ и № 1062, ветчина же замѣняется копченою грудинкой, и пулярдка отпускается съ шампиньонами № 462 или съ морковью № 475, или съ рѣпой № 476, или съ картофелемъ № 481.

№ 1064. Филеи пулярдки сюпремъ. Suprême de filets de poulardes. Съ пулярдокъ снять требуемое количество филеевъ порядкомъ, указаннымъ въ № 33, отдѣлить филеи миньонъ, обрѣзать, тщательно обровнять всѣ филеи, придавъ имъ по возможности однообразный видъ. Густо намаслить сливочнымъ масломъ два сотейника, большой и малый, имѣя въ виду, что при укладкѣ въ нихъ филеевъ не должно оставаться пустого пространства. Въ большой сотейникъ уложить большіе филеи, прикладывая ко дну сотейника наружную сторону филея, залить сливочнымъ масломъ, распущеннымъ всмятку, прикрыть бумагою. Маленькіе филеи миньонъ, сдѣлавъ на краяхъ ихъ частые надрѣзы, украсить или самыми тоненькими ломтиками трюфелей, или такими же тоненькими ломтиками копченаго языка, придавъ имъ, такимъ образомъ, видъ пѣтушьихъ гребешковъ. Уложить эти филейчики въ малый сотейникъ, прикрыть ихъ тонкими пластами сала. Приготовить столько кусковъ

копченаго языка, сколько имѣется большихъ филеевъ, обрѣзать ихъ по размѣрамъ этихъ филеевъ. Передъ отпускомъ поставить оба сотейника на легкій огонь, припустить филеи до готовности, безъ малѣйшаго колера, слить все масло, налить нужное количество соуса сюпремъ № 310, положить кусокъ куринаго сока № 97. Не давая соусу закипѣть, и все время потряхивая сотейники, продержать ихъ на огнѣ или близко огня, пока куриный сокъ не сольется съ соусомъ. Уложить на блюдо коронкою большіе филеи пулярдки, подкладывая подъ каждый филей ломтикъ языка; наверхъ каждаго большого филея уложить маленькіе филейчики. Середину блюда заполнить трюфелями № 460, залить филеи частью соуса сюпремъ, остальную же часть его отпустить въ соусникѣ.

№ 1065. Филеи изъ пулярдокъ марешаль. Filets de poulardes à la maréchal. Снять требуемое количество филеевъ съ пулярокъ, см. № 33, отдѣлить филеи миньонъ. Въ большихъ филеяхъ, въ частяхъ, къ коимъ прилегали филеи миньонъ, сдѣлать прорѣзъ. Три или четыре трюфеля нарѣзать маленькими ломтиками, припустить въ сливочномъ маслѣ съ рюмкою мадеры и кускомъ куринаго сока № 97, остудить, прибавить къ трюфелямъ очень немного фарша № 549, наполнить этимъ фаршемъ прорѣзъ, сдѣланный въ куриныхъ филеяхъ, обмакнуть филеи въ густо высаженный соусъ велуте № 298 или сюпремъ № 310, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, обмакнуть вторично филеи въ распущенное сливочное масло, снова обвалять въ хлѣбѣ, изжарить на рошперѣ или въ сливочномъ маслѣ, уложить на блюдо, въ середину положить трюфели № 460, отпустить съ соусомъ изъ трюфелей № 313. Филейчики миньонъ, передъ отпускомъ, обмакнуть въ кляръ № 1259, изжарить во фритюрѣ, положить сверхъ большихъ филеевъ. Можно также филейчики миньонъ приложить къ большимъ филеямъ передъ ихъ панировкой, а, слѣдовательно, запанировать вмѣстѣ.

№ 1066. Котлеты пожарскія изъ пулярдокъ. Cotelettes Pojarski. Снять съ пулярдокъ должное количество филеевъ порядкомъ, указаннымъ въ № 33, удалить кожу, жилы, пленки, изрубить мясо въ тѣсто, прибавить соли, сливокъ, кусокъ сливочнаго масла, чуть-чуть мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ сливкахъ. Тщательно соединить, раздѣлать въ видѣ котлетъ, вложить въ узкую часть котлетъ кости отъ крылышекъ, сохранивъ на костяхъ чуточку мяса, дабы онѣ не вывалились изъ котлетъ, запанировать въ яйцо, разбитое съ ложкою молока, и въ тертый хлѣбъ, изжарить въ сотейникѣ, на очищенномъ сливочномъ маслѣ; отпустить съ распущеннымъ сокомъ изъ куръ № 97 и съ какимъ-угодно гарниромъ, см. отд. VII.

№ 1067. Котлеты изъ пулярдокъ, отбивныя. Cotelettes de poulardes au naturel. Вскипятить бутылку сливокъ, остудить. Снять съ

пулярдокъ требуемое количество филеевъ, см. № 33, оставивъ при нихъ косточки отъ крыльевъ, удалить кожу, пленки, жилы, положить филеи въ каменную чашку, залить сливками, выдержать въ прохладномъ мѣстѣ около двѣнадцати часовъ. Каждый филей тщательно отбить тупою стороной ножа, заботясь, чтобы въ разбитыя волокна филеевъ попали сливки и пѣнки, посолить, запанировать въ тертый хлѣбъ, вторично запанировать въ распущенное масло и тертый хлѣбъ. Изжарить на рошперѣ или въ очищенномъ сливочномъ маслѣ. Отпустить съ распущеннымъ сокомъ № 97 и съ какимъ-угодно гарниромъ, см. отд. VII.

№ 1068. Котлеты изъ пулярдокъ, со взбитыми сливками. Cotelettes de poulardes à la crême fouettée. Снять съ пулярдокъ филеи, зачистить ихъ, изрубить, какъ указано въ № 15, прибавить соли, кусокъ масла, чуточку мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ сливкахъ, смѣшать, прибавить нѣсколько ложекъ взбитыхъ сливокъ. Осторожно соединить съ мякотью котлетъ, раздѣлать котлеты, запанировать въ масло и мелкіе сухари, вторично запанировать въ масло и въ крупные сухари, см. № 41, изжарить на рошперѣ или въ сотейникѣ съ очищеннымъ масломъ. Отпустить съ распущеннымъ сокомъ изъ куръ № 97 и съ какимъ-угодно гарниромъ, см. отд. VII.

№ 1069. Пулярдка фаршированная. Poularde farcie приготовляется во всемъ такъ же, какъ описано въ № 1207, отпускается горячею съ соусомъ изъ трюфелей №№ 313—315.

№ 1070. Пулярдка по-татарски. Poularde à la tartare. Зачистить пулярдку, какъ указано въ № 30, разрубить ее только по спинѣ, грудь оставить цѣльною, см. № 1104, конечности ногъ заправить внутрь пулярдки, крылышки загнуть, распластать и сильно придавить плоской частью широкаго ножа или тяпки, положить подъ легкій прессъ. Обтереть пулярдку, уложить въ сотейникъ, слегка припустить на сливочномъ маслѣ, вынуть, положить подъ прессъ, остудить, посолить, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, изжарить на рошперѣ, уложить на блюдо, отпустить съ татарскимъ соусомъ № 448.

№ 1071. Пулярдка дьябль. Poularde à la diable приготовляется совершенно такъ же, какъ и № 1070; отпускается съ соусомъ № 384 или № 378.

№ 1072. Пулярдка жареная во фритюрѣ. Friteau de ouplets sauce poivrade. Пулярдку зачистить, разобрать, какъ указано въ №№ 30 и 34, уложить въ каменную чашку, замариновать прованскимъ масломъ съ солью, перцемъ, лимоннымъ сокомъ, обланжиренною луковицей - шарлотъ, петрушкой, тминомъ, лавровымъ листомъ. Передъ отпускомъ вынуть куски пулярдки, обтереть, обровнять, окропить молокомъ, обсыпать мукою, погрузить въ не очень

горячій фритюръ сначала менѣе нѣжныя части пулярдки, а затѣмъ филеи и грудинку, постепенно усиливая жаръ фритюра. Когда пулярдка будетъ готова, выбрать куски, осушить на бумагѣ, уложить на блюдо, огарнировать жареною петрушкой № 505, отпустить съ соусомъ пуаврадъ № 382 или съ соусомъ томатъ №№ 332—334.

№ 1073. Пулярдка жареная по-вѣнски. Poularde à la viennoise. Зачистить, разобрать, замариновать пулярдку, какъ описано въ № 1072, вынуть, осушить, обсыпать мукою, запанировать способомъ № 38, изжарить въ сотейникѣ, на сливочномъ маслѣ; уложить на блюдо, отпустить съ зажаренной петрушкой № 505.

№ 1074. Пулярдка жареная въ клярѣ. Poularde frite приготовляется и отпускается во всемъ такъ же, какъ № 1072, но не панируется, а обмакивается въ кляръ № 1259; жарится во фритюрѣ.

№ 1075. Пулярдка жареная обыкновеннымъ образомъ. Poularde rôtie. Зачистить, задѣлать, посолить пулярдку, какъ указано въ № 30, зажарить въ духовой печи или на вертелѣ. Дабы пулярдка не засохла, ее слѣдуетъ поливать масломъ и стекающимъ съ нея сокомъ. Пулярдка, жаримая на вертелѣ, обвязывается ломтиками шпика, которые снимаются передъ окончаніемъ жаренія, чтобъ она зарумянилась.

№ 1076. Пулярдка начиненная трюфелями, жареная. Poularde truffée rôtie. Пулярдку заготовленную, какъ описано въ № 32, обвязать намасленной бумагой, установить на вертелѣ или же, уложивъ въ кастрюлю, поставить въ духовую печь, изжарить до готовности, передъ отпускомъ зарумянить, см. № 1075; отпустить.

№ 1077. Пулярдка съ бешамелью. Poularde à la dauphine. Пулярдку, начиненную трюфелями, какъ указано въ № 32, изжарить, остудить, срѣзать всѣ бѣлыя части, разрѣзать ихъ вкось тонкими ломтиками, обвязать каждый ломтикъ густой бешамелью № 301, смѣшанной съ мелко накрошенными трюфелями и шампиньонами, уложить ломтики на тѣ мѣста, откуда сняты, покрыть верхъ пулярдки слоемъ бешамели, запанировать сухарями и пармезаномъ, зарумянить въ печи, отпустить съ соусомъ периге № 315.

№ 1078. Печенки пулярдокъ жареныя. Foies de poularde sautés. Вымочить, мѣняя воду, въ теченіе не менѣе шести часовъ, печенки пулярдокъ, налить въ сотейникъ очищеннаго сливочнаго масла, разогрѣть, всыпать немного муки, проварить до золотистаго цвѣта, прибавить краснаго бульона № 89, проварить. Печенки пулярдокъ вытереть, обсыпать мукой, уложить въ сотейникъ съ приготовленнымъ соусомъ, прикрыть крышкою; жарить на легкомъ огнѣ не болѣе десяти минутъ, посолить, отпустить. Къ этому соусу, во время его приготовленія, можно прибавить ломтики лука или трюфелей, или шампиньоновъ, или томатовъ.

№ 1079. Каплуны, откормленныя молодки, индѣйки, цесарки. Chapons, poulets, dindes, pintades приготовляются и отпускаются совершенно такъ же, какъ пулярдки, способы приготовленія коихъ описаны въ №№ 1035—1078 включительно, принимая, разумѣется, во вниманіе размѣръ индѣйки.

№ 1080. Цыплята. Petits poulets de grain. Маленькіе цыплята, въ зависимости отъ ихъ размѣра, отпускаются цѣлыми, дѣлятся пополамъ или на четыре части. Цыплята приготовляются и отпускаются совершенно такъ же, какъ описано въ №№ 1035—1078, принимая, разумѣется, во вниманіе размѣры цыпленка.

№ 1081. Цыплята съ молодыми овощами. Petits poulets à la printanière. Зачистить и задѣлать требуемое количество цыплятъ. Цѣлыми или разрѣзанными на части, уложить въ сотейникъ на распущенное сливочное масло, посолить, окропить лимоннымъ сокомъ, прикрыть бумагою, крышкою, припустить на легкомъ огнѣ, безъ малѣйшаго колера, до половины готовности. Отдѣльно сварить въ бульонѣ до готовности: морковь № 475, молодой лукъ № 477, шампиньоны № 462, рѣпу № 476, низы артишоковъ № 474, зеленую фасоль № 492, зеленую спаржу № 493, горошекъ № 494, молодой картофель № 610. Слить вмѣстѣ чрезъ сито навары съ моркови, лука, шампиньоновъ, рѣпы, артишоковъ, спаржи, прибавить кусокъ мучного масла № 293, высадить до густоты соуса, залить этимъ соусомъ цыплятъ. На легкомъ огнѣ доварить цыплятъ до готовности, переложить ихъ въ глубокое металлическое блюдо, идущее на столъ, обложить всѣми сваренными овощами и кореньями. Съ соуса изъ-подъ цыплятъ снять жиръ, процѣдить чрезъ сито на цыплятъ и овощи, досолить, отпустить.

№ 1082. Цыплята по-польски, тушеные. Petits poulets braisés à la polonaise. Зачистить и задѣлать должное количество цыплятъ, приготовить фаршъ изъ сухарей № 41, масла, чуточки сливокъ, соли, перца, изрубленной петрушки, укропа, припущенной луковицы. Наполнить этимъ фаршемъ всю внутренность цыплятъ, зашить отверстіе, обжарить цыплятъ на сливочномъ маслѣ до половины готовности, залить подогрѣтою сметаной, соединенною съ кускомъ мучного масла № 293, протушить до готовности подъ крышкою, снять жиръ, досолить, отпустить.

№ 1083. Цыплята по-польски, жареные. Petits poulets rôtis à la polonaise. Зачистить и задѣлать требуемое количество цыплятъ, наполнить ихъ фаршемъ, см. № 1082 (но можно и не фаршировать), утвердить на вертелѣ или уложить въ сотейникъ съ горячимъ, распущеннымъ масломъ. Изжарить до готовности, постоянно обливая цыплятъ масломъ съ прибавленными въ него истолченными сухарями, досолить. Переложить на блюдо, залить масломъ съ сухарями № 420, отпустить.

№ 1084. Цыплята по-вѣнски. Petits poulets à la viennoise приготовляются способомъ, описаннымъ въ № 1073.

№ 1085. Цыплята въ клярѣ. Petits poulets à la pâte à frire приготовляются способомъ, описаннымъ въ № 1074.

№ 1086. Цыплята паровые. Petits poulets au bain marie. Зачистить и задѣлать, см. № 30, требуемое количество цыплятъ. Цѣлыми или разобранными на части припустить ихъ на сливочномъ маслѣ до готовности, безъ малѣйшаго колера, т. е. прикрытыми бумагою и крышкою на легкомъ огнѣ. Вынуть, обровнять, переложить въ высокій сотейникъ, посолить, залить соусомъ изъ бѣлаго вина № 369 или же бѣлымъ соусомъ № 304, сдѣланнымъ на огуречномъ разсолѣ. Поставить на паръ, продержать пятнадцать-двадцать минутъ, дабы цыплята пропитались соусомъ, досолить, отпустить. Въ видѣ гарнира къ соусу могутъ быть прибавлены шампиньоны № 462.

№ 1087. Цыплята въ папильоткахъ. Petits poulets en papillotes. Зачистить и задѣлать, см. № 30, требуемое количество маленькихъ цыплятъ, раздѣлить ихъ пополамъ, припустить въ сотейникѣ на сливочномъ маслѣ до готовности, безъ малѣйшаго колера, т. е. прикрытыми, на легкомъ огнѣ. Приготовить гарниръ для папильотокъ № 596. Уложить остуженныхъ цыплятъ на папильотки, по половинѣ на каждую; въ остальномъ поступить, какъ указано въ № 13.

№ 1088. Цыплята по-итальянски. Petits poulets à l'italienne. Capilotade de poulets. Изжарить требуемое количество цыплятъ на вертелѣ или въ духовой печи, разрѣзать на части, уложить въ сотейникъ, облить сокомъ изъ лимона и сокомъ обланжиренной, истолченной и выжатой луковицы, залить испанскимъ соусомъ № 296, прокипятить. Переложить цыплятъ на блюдо, огарнировать кнелями изъ курицы № 549, фаршированными томатами № 495, залить соусомъ, отпустить.

№ 1089. Цыплята по-португальски. Poulets à la portugaisse. Крупныхъ цыплятъ зачистить, разобрать на части, см. №№ 30 и 34, посолить, изжарить почти до готовности въ сотейникѣ, на сливочномъ маслѣ, прибавить мелко нарѣзаннаго, обланжиреннаго лука, нарѣзанныхъ ломтями томатовъ, немного прокипяченаго бѣлаго вина, кусокъ мясного сока № 95, чуточку сока изъ чеснока, прокипятить, держать на огнѣ до полной готовности цыплятъ, переложить ихъ на блюдо, досолить, снять съ соуса жиръ, залить имъ цыплятъ, отпустить.

№ 1090. Цыплята съ соусомъ изъ карри. Poulets au carry приготовляются и отпускаются такъ же, какъ описано въ № 1089, причемъ въ соусъ прибавляется порошокъ карри.

№ 1091. Цыплята по-охотничьи. Poulets chasseur. Крупныхъ цыплятъ зачистить, разобрать на части, см. №№ 30 и 34, посолить, уложить въ сотейникъ, кожей внизъ, подлить четверть стакана прованскаго масла, обжарить до готовности со всѣхъ сторонъ, переложить куски цыплятъ на горячее блюдо, на крутоны изъ бѣлаго хлѣба, зажаренные въ маслѣ. Слить прованское масло изъ сотейника, влить въ послѣднiй немного бѣлаго вина, прокипятить, прибавить испанскаго соуса № 296, немного мелко накрошенной, обланжиренной луковицы-шарлотъ, кусокъ мясного сока № 95, прокипятить, процѣдить на цыплятъ, окропить лимоннымъ сокомъ, посыпать рубленою петрушкой, отпустить.

№ 1092. Раковины изъ филеевъ цыпленка. Coquilles de poulets à la crème. Припустить на сливочномъ маслѣ, на легкомъ огнѣ, безъ колера, филеи нѣсколькихъ крупныхъ цыплятъ, или же филеи снять съ изжаренныхъ уже цыплятъ; нарѣзать ихъ маленькими бланкетиками, посыпать солью, чуточкой кайенскаго перца, уложить въ сотейникъ, прибавить соуса бешамель № 301. Не давая закипѣть, сильно прогрѣть бланкетики и соусъ, наполнить ими раковины, посыпать сухарями и пармезаномъ, окропить сливочнымъ масломъ, заколеровать въ духовой печи, не давая закипѣть, отпустить.

№ 1093. Зразы изъ цыплятъ, съ трюфелями. Paupiettes de volaille aux truffes. Снять съ крупныхъ цыплятъ требуемое количество филеевъ, удалить жилки, пленки, вымочить въ молокѣ, наложить тонкiй слой фарша № 549; посолить, сложить филеи въ трубочку, завернуть каждую зразу въ намасленную бумагу, уложить въ сотейникъ съ распущеннымъ масломъ, прикрыть бумагою, припустить на легкомъ огнѣ до готовности, безъ колера, очистить, уложить на блюдо, залить соусомъ периге № 315, отпустить.

№ 1094. Суфле изъ куръ. Souflé de volailles. Сдѣлать пюре изъ куръ, какъ указано въ № 516, соединить съ лiезономъ изъ сливокъ и желтковъ № 45, прибавить небольшое количество взбитыхъ бѣлковъ, наполнить этою массой намасленную форму, тщательно закрыть бумагою, крышкою; поставить на паръ въ сосудъ съ кипяткомъ, на легкомъ огнѣ сварить суфле до готовности, выложить на блюдо, огарнировать кнелями изъ куръ № 549, отпустить съ соусомъ сюпремъ № 310 или какимъ-нибудь другимъ соусомъ, по выбору.

Другой способъ (кремъ Аспази). Снять филеи съ сырой курицы, см. № 33, изрубить, истолочь, съ примѣсью небольшого количества жидкихъ сливокъ, протереть чрезъ сито, посолить, положить чуточку кайенскаго перца, взбить на льду, прибавляя понемногу густыхъ сливокъ. Наложить половину обмасленной формы съ отверстiемъ посрединѣ; въ остальномъ поступить, какъ указано выше.

№ 1095. Кнели изъ куръ, какъ самостоятельное кушанье. Quenelles de volailles. Приготовить фаршъ для кнелей № 547 или 549. Если требуются очень нѣжныя кнели, въ составъ таковыхъ, какъ видно изъ описанія № 549, не входятъ ни яйца, ни панада. Раздѣлываются кнели способами, указанными въ № 560, на рис. № 47. Кнели, какъ самостоятельное кушанье, дѣлаются иногда крупными, размѣромъ въ столовую или даже кухонную ложку. Если кнели фаршируются сальпикономъ изъ трюфелей, шампиньоновъ, устрицъ, раковыхъ шеекъ и т. п., въ такомъ случаѣ этотъ сальпиконъ накладывается въ середину кнели и со всѣхъ сторонъ прикрывается и обмазывается фаршемъ такъ, чтобы не могъ вываливаться при изготовленіи кнелей. Передъ отпускомъ залить кнели соленымъ кипяткомъ или бульономъ № 86, выдержать ихъ на горячемъ мѣстѣ плиты пятнадцать-двадцать минутъ, отнюдь не давая водѣ или бульону закипѣть. Изготовленныя такимъ образомъ кнели отпускаются, какъ самостоятельное кушанье въ паштетѣ изъ слоенаго тѣста № 1376, на крустадѣ изъ хлѣба № 1229, на паштетномъ бордюрѣ № 1377, въ видѣ гарнира къ суфле изъ куръ, см. № 1094, и т. д. Описанныя кнели отпускаются съ соусами: сюпремъ № 310 или 311, испанскимъ № 296, съ трюфелями №№ 313—315 и съ другими.

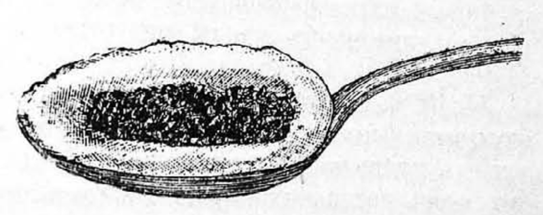


Рис. № 82.

№ 1096. Кнели изъ куръ, панированныя. Quenelles de volaille panées. Кнели изъ куръ, приготовленныя такъ, какъ описано въ № 1095, могутъ быть запанированы нѣмецкимъ способомъ, см. № 39, въ густо высаженныхъ соусахъ: сюпремъ № 310, нѣмецкомъ № 302, «Вильруа» № 401; обжарены во фритюрѣ и отпущены съ испанскимъ соусомъ № 296 или съ соусами изъ трюфелей №№ 313—315.

№ 1097. Буденги изъ куръ. Boudins de volailles à l'anglaise. Имѣть должный фаршъ для кнелей № 547 или 549 и сальпиконъ изъ трюфелей или томатовъ № 590. Нарѣзать куски бѣлой бумаги такого размѣра, какой требуется для буденговъ, примѣрно въ три четверти вершка шириною и два вершка длиною. Обмазать бумагу масломъ, наложить слой фарша, разровнять, сдѣлать въ фаршѣ углубленіе приготовленнымъ сальпикономъ, прикрыть новымъ слоемъ фарша, обровнять мокрымъ и горячимъ ножомъ, уложить въ намасленный сотейникъ, залить кипящею соленою водой или бульономъ № 86, отварить до готовности, не давая кипѣть, вынуть на

сито, осушить, снять съ бумаги, запанировать нѣмецкимъ способомъ, см. № 39, или въ яйцо и сухари, см. № 37, обжарить въ сотейникѣ на сливочномъ маслѣ до золотистаго колера, уложить на одинъ изъ крустадовъ, см. №№ 1226—1229, отпустить съ гарниромъ изъ трюфелей № 460 или изъ шампиньоновъ № 462, съ какимъ-либо соусомъ, по усмотрѣнію.

№ 1098. Буденги изъ куръ, панированные въ трюфеляхъ и копченомъ языкѣ. Boudins panés aux truffes et langue écartates. Буденги, приготовленные способомъ, описаннымъ въ № 1097, не фаршируя сальпикономъ, отварить до готовности, запанировать въ яйцо и мелко накрошенные трюфели и копченый языкъ, обжарить въ сливочномъ маслѣ, отпустить такъ же, какъ указано въ № 1097.

№ 1099. Крокеты изъ куръ или дичи, какъ самостоятельное блюдо, или въ видѣ пирожковъ. Изжаренные филеи изъ пулярдки, рябчиковъ, куропатки, фазановъ и т. д. нарѣзать очень маленькими кубиками (сальпикономъ), присоединить къ этому мелко нарѣзанные, также сальпикономъ, припущенные въ мадерѣ трюфели, припущенные въ маслѣ шампиньоны или грибы, копченый языкъ, ветчину, залить очень густымъ нѣмецкимъ соусомъ № 303 или испанскимъ соусомъ № 297, или бешамелью № 301. Остудить, раздѣлать въ формѣ крокетовъ, шариками, сосисками, грушами, запанировать нѣмецкимъ способомъ, см. № 39, зажарить на сливочномъ маслѣ или во фритюрѣ, осушить, отпустить очень горячими съ изжаренною петрушкой. Если бы эти крокеты отпускались не въ видѣ пирожковъ, а въ видѣ отдѣльнаго блюда, то одновременно отпустить соотвѣтствующій соусъ, т. е. нѣмецкій № 303 или испанскій № 297, или бешамель № 301.

№ 1100. Буденги изъ куръ, въ видѣ пирожковъ. Буденги, приготовленные какъ описано въ № 1097, запанировать нѣмецкимъ способомъ, см. № 39, зажарить во фритюрѣ, отпустить съ изжаренною петрушкой № 505.

№ 1101. Кромески изъ куръ. Cromesquis de volailles. Саль-

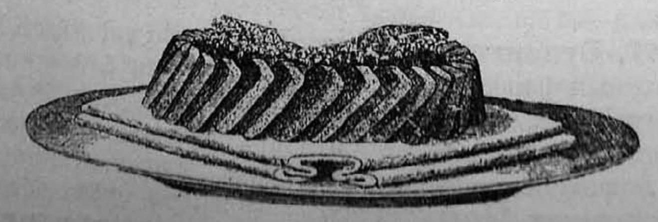


Рис. № 83.

никомъ называется жирная перепонка, которою покрыты поверхности кишекъ. Нарѣзать сальникъ продолговатыми или четыреуголь-

ными кусками. Приготовить маленькіе бланкетики изъ припущенныхъ или изжаренныхъ филеевъ курицы или цыплятъ, и припущенныхъ въ мадерѣ трюфелей, шампиньоновъ. Прибавить требуемое количество высаженнаго до густоты соуса велуте № 299; не доводя до кипѣнья, сильно прогрѣть на огнѣ, присоединить ліезонъ изъ желтковъ № 45. Постоянно мѣшая, проварить, выложить на намасленное блюдо, разровнять нетолстымъ пластомъ, остудить. Образовать изъ этой массы небольшія пластинки, обернуть ихъ тонкимъ пластомъ свиного сала, а засимъ кусками сальника, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, изжарить на рошперѣ или въ сотейникѣ на сливочномъ маслѣ, отпустить съ соусомъ «Шатобріанъ» № 413.

№ 1102. Индѣйка, фаршированная грецкими орѣхами, жареная. Dinde farcie aux noix. Одинъ фунтъ грецкихъ орѣховъ очистить, обварить кипяткомъ, снять кожу, подсушить въ духовой печи, истолочь. Прибавить фунтъ припущенной, истолченной, протертой чрезъ сито телячьей печенки № 22, двѣнадцать золотниковъ панады № 544, немного сливочнаго масла, соли, перца. Наполнить этимъ фаршемъ внутренность индѣйки, неснятой съ костей, зашить отверстіе, изжарить на вертелѣ или въ духовой печи. Отпустить съ сокомъ индѣйки, удаливъ съ него весь жиръ.

№ 1103. Голуби съ горошкомъ. Pigeons aux petits pois. Молодыхъ голубей зачистить, задѣлать, см. № 30, припустить на легкомъ огнѣ, прикрывъ бумагою на сливочномъ маслѣ, до готовности, безъ колера, вмѣстѣ съ двумя-тремя обланжиренными луковицами. Отдѣльно приготовить горошекъ № 494 или 651. Переложить голубей въ металлическую кастрюлю, идущую къ столу, наложить въ нее же горошекъ, подлить немного распущеннаго куринаго сока № 97, отпустить.

№ 1104. Голуби краподинъ. Pigeons à la crapaudine. Зачистить, задѣлать молодыхъ голубей, см. № 30, запустить концы ножекъ внутрь голубя, разрѣзать по спинѣ на двѣ половины, оставивъ грудь неразрубленною. Распластать голубя ударами плоской стороны ножа, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, зажарить на рошперѣ или на маслѣ на очень сильномъ огнѣ; отпустить съ соусомъ дьябль № 384 или съ соусомъ изъ томатовъ №№ 332—334, или съ соусомъ равиготъ №№ 338 и 339, или съ татарскимъ соусомъ № 448.

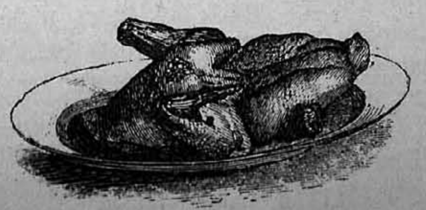


Рис. № 84.

№ 1105. Голуби въ папильоткахъ. Pigeons en papillottes приготовляются и отпускаются совершенно такъ же, какъ цыплята въ папильоткахъ, см. № 1087.

№ 1106. Голуби жареные, по-польски. Pigeons à la polonaise. Молодые голуби жарятся и отпускаются во всемъ такъ же, какъ и жареные цыплята по-польски, см. № 1083.

№ 1107. Шартрезъ изъ голубей. Chartreuse de pigeons приготовляется и отпускается совершенно такъ же, какъ шартрезъ изъ куропатокъ № 1168, причемъ куропатки замѣняются молодыми голубями.

№ 1108. Утка съ оливками. Canard aux olives. Утку зачистить, задѣлать, см. № 30, заложивъ концы ножекъ подъ кожу, припустить на огнѣ въ сотейникѣ до половины готовности, съ кускомъ сливочнаго масла, двумя кусками моркови, двумя обланжиренными луковицами. Прибавить полстакана бѣлаго вина, кусокъ мясного сока № 95, ложку испанскаго соуса № 297, если же таковаго нѣтъ, то кусокъ мучного масла № 293. Когда утка дойдетъ до готовности, переложить ее на глубокое блюдо, съ соуса снять жиръ, процѣдить на утку, прибавить въ соусъ оливокъ № 473, прикрыть крышкою, продержать десять минутъ на пару или въ жаркомъ мѣстѣ плиты, не давая кипѣть, отпустить.

№ 1109. Утка съ рѣпою. Canard aux navets приготовляется такъ же, какъ и № 1108, причемъ оливки замѣняются рѣпою № 476.

№ 1110. Утка съ горошкомъ. Caneton aux petits pois приготовляется такъ же, какъ и № 1108, но оливки замѣняются горошкомъ № 494.

№ 1111. Утка съ огурцами. Caneton à la russe приготовляется такъ же, какъ и № 1108, и лишь оливки замѣняются огурцами № 497.

№ 1112. Утка съ капустою. Canard ou caneton aux choux приготовляется такъ же, какъ и № 1108, причемъ на гарниръ къ уткѣ отпускается свѣжая капуста № 489 или кислая № 490.

№ 1113. Утка съ груздями. Caneton aux mousserons приготовляется такъ же, какъ и № 1108, но оливки замѣняются солеными груздями, которые должны быть предварительно, слегка вымочены въ водѣ, а засимъ, отдѣльно припущены подъ крышкою въ сливочномъ маслѣ и небольшомъ количествѣ бульона № 86.

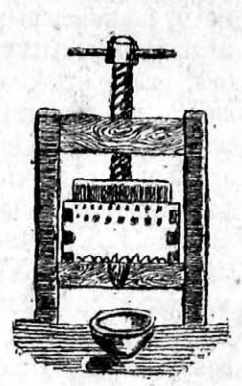
№ 1114. Утка съ апельсинами. Canard ou caneton aux oranges. Припустить утку до совершенной готовности на сливочномъ маслѣ, см. № 1116, разрубить на части, уложить на блюдо, залить сокомъ изъ апельсиновъ № 102, обложить ломтиками таковыхъ, удаливъ изъ нихъ зернышки, отпустить.

Такъ же разобранная и уложенная на блюдо утка, обложенная ломтиками или кусками очищенныхъ апельсиновъ, можетъ быть залита стаканомъ прокипяченой малаги, загущенной кускомъ мучного масла № 293 и кускомъ мясного сока № 95. Закончить этотъ соусъ можно сокомъ изъ апельсиновъ № 102 и мелкимъ сахаромъ.

№ 1115. Утка съ яблоками. Caneton aux pommes приготовляется такъ же, какъ и № 1114. Отпускается съ гарниромъ изъ яблокъ № 504.

№ 1116. Утка жареная. Canard ou caneton rôti. Зачищенная и задѣланная утка, см. № 30, жарится, какъ всякая другая птица, на вертелѣ или въ кастрюлѣ на сливочномъ маслѣ.

№ 1117. Утка жареная, по-французски. Caneton à la presse жарится преимущественно на вертелѣ, но, за неимѣніемъ таковаго, можетъ быть изжарена и въ маслѣ. Жареная, цѣлая утка отпускается къ столу на блюдѣ, такъ сказать, въ три четверти готовности, т. е. въ тотъ моментъ, когда сокъ ея еще красный. Одновременно подается припущенная до готовности, протертая утиная печенка. Прежде всего отдѣляются обѣ ножки и возвращаются на кухню; тамъ онѣ панируются англійскимъ способомъ см. № 38, сильно обсыпаются солью, перцемъ, дожариваются на рошперѣ, подаются, вмѣстѣ съ зеленымъ салатомъ, особымъ блюдомъ. Затѣмъ съ утки снимаютъ всѣ мягкія части, укладываютъ ихъ на металлическое блюдо, которое ставятъ на спиртовую конфорку, дабы утка, оставаясь горячею, отнюдь не кипѣла. Кости утки укладываются подъ прессъ, см. рис. № 85; изъ нихъ выжимается весь сокъ и выливается на то же блюдо. Сюда же присоединяется протертая печенка, соль, перецъ, сокъ изъ лимона или апельсина, и все вмѣстѣ смѣшивается съ кускомъ сливочнаго масла, въ видѣ жидкаго соуса, тщательно наблюдая, чтобы соусъ не закипѣлъ, ибо, въ этомъ случаѣ, кровяной сокъ утки створожится и соусъ получитъ некрасивый видъ.


Рис. № 85.

№ 1118. Утка съ соусомъ сюпремъ. Suprême de canetons aux truffes. Филеи изъ утокъ сюпремъ приготовляются и отпускаются совершенно такъ же, какъ и филеи изъ пулярдки сюпремъ, см. № 1064.

№ 1119. Утка марешаль. Filets de canetons à la maréchal. Филеи изъ утокъ марешаль приготовляются и отпускаются такъ же, какъ и марешаль изъ пулярдокъ, см. № 1065.

№ 1120. Утка фаршированая. Caneton farci. Зачистить, вытереть утку, нафаршировать гречневою кашей № 1435 или свѣжею капустой № 489, или кислою № 490, или бѣлыми грибами, припущенными въ сметанѣ № 465, или солеными груздями, обваленными въ мукѣ и поджаренными въ маслѣ или сметанѣ. Нафаршированную утку посолить внутри и снаружи, зашить, изжарить до готовности въ глубокомъ сотейникѣ на сливочномъ маслѣ, подливъ, когда она зарумянится, небольшое количество краснаго бульона № 89.

№ 1121. Шартрезъ изъ утки. Chartreuse au caneton приготовляется такъ же, какъ и шартрезъ изъ куропатки № 1168, причемъ куропатки замѣняются уткой, разобранною на части, какъ указано въ № 34.

№ 1122. Гусь жареный. Oie rôtie. Зачищеннаго, задѣланнаго, см. № 30, посоленаго внутри и снаружи молодого крупнаго гуся жарятъ обыкновенно въ духовой печи, въ теченіе менѣе часа. У очень жирнаго гуся необходимо удалить бо́льшую часть внутренняго жира. Смочивъ грудь гуся холодною водой, его слѣдуетъ жарить въ толстомъ мѣдномъ сотейникѣ или на противнѣ, часто поливая сокомъ. По мѣрѣ жаренія гуся, должно уменьшать жаръ печи, постепенно удалять растопившійся жиръ, къ соку прибавлять немного воды или бульона № 86. Когда гусь дойдетъ до готовности, разобрать его уложить на блюдо, отпустить очень горячимъ съ его же сокомъ, тщательно удаливъ съ послѣдняго весь лишній жиръ.

Жареный гусь отпускается: съ гречневою кашей № 1435, съ капустою №№ 489 и 490, съ яблоками № 504, съ каштанами № 503.

№ 1123. Гусь тушеный. Oie braisée. Зачищеннаго, задѣланнаго гуся, см. № 30, удаливъ изъ него лишній жиръ, посолить внутри и снаружи, уложить въ овальную кастрюлю, прибавить букетъ изъ зелени № 85, двѣ обланжиренныя луковицы, морковь, сельдерей, два-три сухихъ бѣлыхъ гриба; залить до половины бульономъ № 86, дать закипѣть, а засимъ тушить до готовности или на плитѣ на легкомъ огнѣ, или въ духовой печи, удаляя постепенно жиръ. Вынуть гуся, разобрать, уложить на блюдо, отпустить съ соусомъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ № 397. Сокъ изъ-подъ гуся, снявъ съ него весь жиръ, подать особо въ соусникѣ.

№ 1124. Гусь съ начинкою. Oie farcie. Гусь начиняется такъ же, какъ указано въ № 1120: гречневою кашей № 1435, тушеною капустой №№ 489 и 490, припущенными грибами № 465, сырыми кислыми яблоками, сваренными, очищенными и нарѣзанными на куски, каштанами № 503. Такой гусь жарится и отпускается, какъ описано въ № 1122.

№ 1125. Гусь фаршированый. Oie en daube. Зачищеннаго гуся снять съ костей порядкомъ, описаннымъ въ № 31, наполнить его фаршемъ изъ куръ № 547 или фаршемъ годиво № 550, прибавивъ въ эти фарши ломтики ветчины, копченаго языка, трюфелей зашить нитками, обвязать салфеткою, уложить въ кастрюлю, залить бульономъ № 86, прибавить одну или двѣ телячьи ножки, кореньевъ, два стакана бѣлаго вина, дать закипѣть, а затѣмъ сварить гуся до готовности на легкомъ огнѣ, примѣрно въ теченіе около двухъ часовъ. Вынуть изъ кастрюли, снять салфетку, очистить, обровнять, уложить на блюдо, сокъ процѣдить, снять жиръ,

высадить до надлежащей густоты, отпустить вмѣстѣ съ гусемъ. Изготовленный такимъ образомъ гусь можетъ быть отпущенъ и въ видѣ холоднаго блюда. Для сего гусь долженъ быть остуженъ подъ легкимъ прессомъ, а сокъ застуженъ до степени ланспика всмятку. Положить часть ланспика въ глубокое каменное блюдо, на него уложить грудью внизъ гуся, залить остальнымъ ланспикомъ, застудить. При изготовленіи этого блюда руководствоваться правилами, изложенными въ № 867. Отпуская гуся слѣдуетъ блюдо, въ которомъ онъ застуженъ, опрокинуть на другое блюдо и такимъ образомъ гусь окажется лежащимъ грудью вверхъ.

№ 1126. Филеи гуся съ пюре изъ яблокъ и томатовъ. Filets d'oie à l'espagnole. Испечь нѣсколько яблокъ, протереть ихъ на пюре, соединить съ пюре изъ томатовъ № 518, заправить по вкусу солью, сахаромъ, корицею. Съ изжареннаго горячаго гуся снять филеи, нарѣзать порціонными ломтиками, уложить коронкою на блюдѣ, въ середину положить приготовленное пюре, залить сокомъ гуся, удаливъ съ него весь жиръ, отпустить.

№ 1127. Печенка гусиная въ соусѣ. Foie gras. Вымочить въ водѣ гусиныя печенки, погрузить ихъ на одну минуту въ кипятокъ, вынуть, вновь погрузить въ холодную воду. Вынуть изъ воды, осушить полотенцемъ, нашпиговать, см. № 29, короткими и толстыми кусками трюфелей или копченаго языка, припустить на легкомъ огнѣ, безъ малѣйшаго колера, на сливочномъ маслѣ, посолить, уложить въ серебряную кастрюлю, украсить гарниромъ финансьеръ № 580 или тулузскимъ № 581, или гарниромъ изъ трюфелей № 460, изъ шампиньоновъ № 462; залить соотвѣтствующимъ соусомъ, отпустить.

Гусиную печенку, приготовленную такимъ же точно образомъ, но ненашпигованную и нарѣзанную на эскалопы, можно отпустить въ маленькихъ бумажныхъ коробочкахъ, спеціально для сего продающихся.

№ 1128. Печенка гусиная въ видѣ котлетъ. Cotelettes de foie gras. Какъ указано въ № 1101, приготовить куски сальника, замѣнить бланкетики куриныхъ филеевъ бланкетиками изъ гусиной печенки, придать кромескѣ видъ небольшой котлеты, вставить въ широкую часть котлеты куриныя косточки, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, изжарить на рошперѣ или въ сливочномъ маслѣ, отпустить съ соусомъ пуаврадъ № 382 или дьябль № 384.

ОТДѢЛЪ XV.

Дичь.

№ 1129. Дичь крупная. Крупная дичь: лось, олень, медвѣдь, кабанъ рѣдко подаются къ столу. Въ хорошей кухнѣ мясо это имѣетъ очень небольшое примѣненіе главнымъ образомъ потому, что оно очень твердо и невкусно. Дабы изготовить изъ него что-нибудь сносное, въ большинствѣ случаевъ надо, сначала продолжительнымъ маринованіемъ, а засимъ разными начинками, соусами и гарнирами, почти измѣнить природныя свойства и вкусъ мяса крупной дичи. Лучшія части перечисленной дичи должны мариноваться въ маринадѣ № 120 не менѣе четырехъ-пяти дней. Изъ лося и оленя идутъ на изготовленіе языкъ, филей, затылокъ, антрекотная часть. Изъ медвѣдя дѣлаютъ копченые окорока, жарятъ его лапы на рошперѣ, запанированными. Наконецъ, изъ кабана дѣлаютъ тоже окорока и фаршируютъ его голову, совершенно такъ же, какъ свиную № 1202.

№ 1130. Медвѣжьи лапы. Способъ приготовленія медвѣжьихъ лапъ таковъ: обрубить когти, ошпарить, снять шкурку, положить въ холодную воду или бѣлый наваръ № 116, продержать сутки, вынуть, вытереть, положить въ каменную чашку, залить маринадомъ № 120, продержать два дня, вынуть, вытереть, уложить въ сотейникъ на припущенные въ маслѣ лукъ, овощи, свиное сало, кусочки ветчины, залить маринадомъ № 120 или бульономъ № 86, тушить на легкомъ огнѣ не менѣе 6 часовъ; остудить въ наварѣ, вынуть, осушить, нарѣзать на куски въ длину лапы, обсыпать чуточкой муки, солью, перцемъ, запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, изжарить на рошперѣ, на легкомъ огнѣ, отпустить съ соусомъ № 383 или 387.

№ 1131. Дикая коза. Le chevreuil. Для вкусныхъ изготовленій употребляются заднія четверти, сѣдло, котлетная часть дикой козы. Всѣ эти части должны быть предварительно повѣшены и выдержаны въ сухомъ, прохладномъ помѣщеніи въ теченіе нѣсколькихъ дней, или положены въ маринадъ № 120 на время отъ двухъ до четырехъ дней. Въ маринадѣ уксусъ можетъ быть замѣненъ бѣлымъ или краснымъ виномъ, или марсалой. Дикую козу предпочтительнѣе не мариновать, а выдержать, какъ указано выше, въ сухомъ и прохладномъ помѣщеніи извѣстное количество дней.

№ 1132. Дикая коза жареная. Cuissot de chevreuil. Выдержанную или замаринованную заднюю четверть дикой козы, см.

№ 1131, зачистить, задѣлать, нашпиговать свинымъ саломъ, см. № 29, изжарить на вертелѣ или въ печи, поливая сокомъ, отпустить съ соусомъ пуаврадъ № 382 или «Венезонъ» № 387. Особо подается желе изъ черной или красной смородины. Если дикая коза жарится на вертелѣ, въ такомъ случаѣ мясо слѣдуетъ обложить мирпуа № 113 и обвязать бумагою.

№ 1133. Дикая коза тушеная. Chevreuil à la Baden-Baden. Задѣланную, нашпигованную, см. № 29, заднюю четверть дикой козы уложить въ глубокій сотейникъ, положить масла, обжарить съ обѣихъ сторонъ, прибавить немного мадеры, дичинаго сока № 97, немного краснаго бульона № 89 или консоме изъ дичи № 94 и, постоянно поливая сокомъ, протушить до совершенной готовности. Переложить на блюдо; съ сока снять жиръ, процѣдить его на блюдо или въ соусникъ. Отпустить съ компотомъ изъ грушъ № 2101 или съ желе изъ черной или красной смородины № 2144.

№ 1134. Филей дикой козы жареный. Filet de chevreuil. Задѣланное, зачищенное отъ пленокъ, жилъ, нашпигованное сѣдло дикой козы, см. № 29, изжарить на вертелѣ или въ сливочномъ маслѣ. Отпустить съ соусами: пуаврадъ № 382 или шеврель № 386, или «Венезонъ» № 387, или пиньоль № 388, или съ соусомъ изъ желе красной смородины № 389, или съ соусомъ изъ сухихъ вишенъ № 390.

№ 1135. Филей дикой козы, жареный въ сметанѣ. Filet de chevreuil à la crême. Изжарить на маслѣ почти до готовности сѣдло дикой козы, какъ указано въ № 1134. Передъ отпускомъ слить бо̀льшую часть масла, налить въ сотейникъ сметаны и, постоянно поливая сѣдло козы, дожарить его до готовности, переложить на блюдо, залить чрезъ сито соусомъ, въ которомъ оно жарилось, отпустить.

№ 1136. Котлеты изъ дикой козы. Cotelettes de chevreuil. Котлеты изъ дикой козы задѣлываются и жарятся точно такъ же, какъ телячьи котлеты, см. № 966. Отпускаются съ пюре изъ каштановъ № 536 и съ соусами, перечисленными въ № 966.

№ 1137. Сиве изъ дикой козы. Civet de chevreuil приготовляется совершенно такъ же, какъ и сиве изъ зайца, см. № 1144.

№ 1138. Заяцъ жареный. Lièvre rôti. Обыкновенно употребляютъ лишь спинку и заднюю часть зайца, голова же, передокъ, ребра отрубаются прочь. Лучшимъ зайцемъ считается русакъ; онъ долженъ быть жиренъ, почки должны быть залиты саломъ. При зачисткѣ зайца, съ него снимаютъ двѣ шкурки: наружную пушистую и внутреннюю—жилистую, которой покрыто все мясо зайца. Убитый заяцъ долженъ быть выдержанъ около двухъ дней въ прохладномъ мѣстѣ. Если онъ нежирный, его шпигуютъ саломъ, см. № 29. Пережаривать зайца ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ;

нужно, чтобы зажаренный заяцъ былъ въ соку, цвѣтъ его мяса внутри долженъ быть темно-вишневымъ (во Франціи заяцъ отпускается съ кухни съ кровянымъ сокомъ).

Зачищеннаго зайца слѣдуетъ натереть солью; весь задокъ цѣлымъ или же нарубленнымъ на куски уложить въ сотейникъ съ распущеннымъ масломъ и, постоянно поливая масломъ и сокомъ, изжарить до готовности, переложить на блюдо, залить соусомъ, отпустить.

№ 1139. Заяцъ, жареный въ сметанѣ. Lièvre rôti à la crême. Поступить во всемъ такъ же, какъ описано въ № 1138. Черезъ четверть часа послѣ того, какъ заяцъ поставленъ на огонь, слить съ сотейника масло, облить зайца однимъ или двумя стаканами отличной сметаны. Дожарить зайца до готовности, постоянно поливая его сметаной и сокомъ, переложить на блюдо, облить чрезъ сито сметаной, въ которой онъ жарился, отпустить.

№ 1140. Заяцъ, жареный съ лукомъ. Lièvre rôti à l'oignon. Изжарить зайца такъ, какъ описано въ № 1138; передъ отпускомъ залить его краснымъ луковымъ соусомъ № 327.

№ 1141. Спинка зайца жареная. Rable de lièvre rôti. Спинка зайца жарится и отпускается такъ же, какъ описано въ №№ 1138 и 1139; она можетъ быть изжарена на вертелѣ или на маслѣ, или въ сметанѣ.

№ 1142. Филеи изъ зайца соте. Filets de lièvre sautés. Снятые съ зайца филеи очистить отъ пленокъ, жилъ, нарѣзать однообразными ломтями, уложить въ сотейникъ на распущенное масло, посолить, прикрыть бумагою, припустить на легкомъ огнѣ до половины готовности. Слить масло, залить филеи зайца испанскимъ соусомъ № 297, дожарить до готовности, уложить каждый филейчикъ на гренокъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренный въ маслѣ, переложить на блюдо, залить процѣженнымъ соусомъ, отпустить.

№ 1143. Филеи изъ зайца „Конти“. Filets de lièvre à la Conti. Нарѣзать филеи зайца ломтями, какъ указано на рис. № 86, надрѣзать верхъ филейчиковъ, въ каждый надрѣзъ вложить ломтикъ трюфеля; уложить филейчики въ сотейникъ на распущенное масло, прикрыть ломтями шпика, чтобы трюфели не засохли, покрыть бумагой, припустить на плитѣ до половины готовности, переставить въ духовую печь, довести до готовности. Уложить филейчики на крустадъ изъ хлѣба № 1229, огарниро-

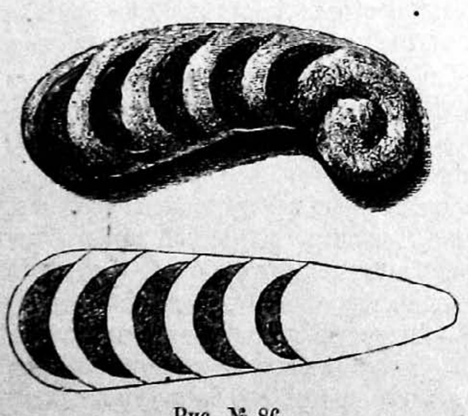


Рис. № 86.

вать кнелями годиво № 550 или кнелями изъ дичи № 547, залить испанскимъ соусомъ № 296, заправленнымъ краснымъ виномъ, отпустить.

№ 1144. Сиве изъ зайца. Civet de lièvre. Зачистить зайца, какъ указано въ № 1138, разобрать его на порціонные куски, отдѣльно сохранить кровь зайца и его печень, въ кровь влить немного краснаго или бѣлаго вина, слегка подбить ее. Въ сотейникъ, на распущенное масло, уложить кусочки свиного сала, зарумянить ихъ на огнѣ, положить на сало куски зайца, припустить до половины готовности. Налить въ сотейникъ стаканъ краснаго вина и, если есть, полтора стакана краснаго бульона № 89, а если нѣтъ, то обыкновеннаго № 86; посолить, прибавить букетъ изъ зелени № 85, мелконакрошенную и обланжиренную луковицу, кусокъ мучного масла № 293, двѣнадцать маленькихъ луковичекъ, предварительно припущенныхъ въ сливочномъ маслѣ; закончить тушеніе зайца. Переложить куски зайца на горячее блюдо, туда же выбрать маленькія луковички. Соусъ, если нужно, загустить на огнѣ мучнымъ масломъ № 293, снять съ огня, влить въ него кровь зайца, см. № 47, прибавить истолченную, протертую, припущенную въ маслѣ печень зайца, процѣдить соусъ на зайца, досолить, посыпать перцемъ, отпустить. Приготовленное такимъ образомъ сиве изъ зайца можетъ быть отпущено и безъ лезона съ кровью.

№ 1145. Зразы изъ зайца. Paupiettes de lièvre. Нарѣзать мягкія части зачищеннаго зайца продолговатыми ломтиками, наложить на нихъ слой шампиньоновъ № 469, свернуть въ трубочку, припустить въ сотейникѣ, на сливочномъ маслѣ, до половины готовности, слить масло, залить испанскимъ соусомъ № 297, довести до готовности, переложить на блюдо, залить процѣженнымъ соусомъ, отпустить съ гречневою кашей № 1435 или рисомъ № 1426, или лапшей № 1402.

№ 1146. Заяцъ тушеный въ сметанѣ. Lièvre braisé à la crême. Зачистить, разрубить зайца на части, какъ для сиве № 1144, уложить въ каменный горшокъ, посолить, поперчить, положить кусочки обланжиреннаго и припущеннаго въ маслѣ лука, залить сметаной, закрыть крышкою, обмазать таковую тѣстомъ, закипятить, поставить въ печь, отпустить въ горшкѣ черезъ часъ съ четвертью.

№ 1147. Заяцъ фаршированый, по-англійски. Lièvre à l'anglaise. Тщательно выпотрошить, зачистить цѣлаго зайца, печенку его изрубить вмѣстѣ со свинымъ фаршемъ № 552, прибавить рубленыхъ пахучихъ травъ № 467, два или три желтка; протереть чрезъ сито, наполнить фаршемъ внутренность зайца, зашить отверстіе, нашпиговать спинку зайца, см. № 29, изжарить на вертелѣ или на маслѣ, отпустить съ однимъ изъ соусовъ, перечисленныхъ въ № 1134.

№ 1148. Заяцъ холодный. Lièvre en daube à la gelée. Въ кастрюлю уложить двѣ телячьи ножки, кусокъ телячьяго подбедерка, нарѣзанные куски заячьяго передка, залить полутора стаканами бѣлаго вина, тремя стаканами бульона № 86, варить не менѣе трехъ часовъ. Процѣдить; уложить въ кастрюлю цѣлыми или нарѣзанными на куски спинку и заднюю часть зайца, зарумянить на сильномъ огнѣ въ очень небольшомъ количествѣ сливочнаго масла, залить приготовленнымъ наваромъ, затушить въ немъ до готовности. Выбрать зайца, очистить, остудить. Наваръ процѣдить; если нужно, сдѣлать оттяжку изъ бѣлковъ и какой-нибудь мясной мякоти, см. № 93; вторично процѣдить, слегка остудить, влить часть ланспика въ форму или въ глубокую каменную посуду, слегка застудить, уложить зайца, залить остальнымъ ланспикомъ; остудить, отпустить съ соусомъ «Кумберландъ» № 441.

№ 1149. Дрофа жареная. Outarde rôtie. Дрофа непремѣнно должна быть выдержана нѣсколько дней въ прохладномъ мѣстѣ. Жарить ее можно шпигованною и нешпигованною, на вертелѣ или въ маслѣ. Подается со своимъ сокомъ или съ соусами, поименованными въ № 1134. Вмѣстѣ съ сокомъ или соусами къ дрофѣ можно отпустить желе изъ красной или черной смородины № 2144 или компотъ изъ грушъ № 2101.

№ 1150. Дрофа тушеная. Outarde braisée. Дрофа тушится и отпускается или въ собственномъ соку, съ присоединенеімъ краснаго бульона № 89 или обыкновеннаго № 86, или въ сметанѣ, такъ же, какъ описано въ № 1133.

№ 1151. Филеи изъ дрофы „Конти“. Filets d'outarde à la Conti изготовляются и отпускаются такъ же,какъ и филеи изъ зайца № 1143.

№ 1152. Глухарь. Coq de bruyère. Глухарь изготовляется и отпускается такъ же, какъ и дрофа №№ 1149—1151.

№ 1153. Фазанъ жареный. Faisan rôti. Фазанъ долженъ быть выдержанъ нѣсколько дней въ прохладномъ мѣстѣ и можетъ

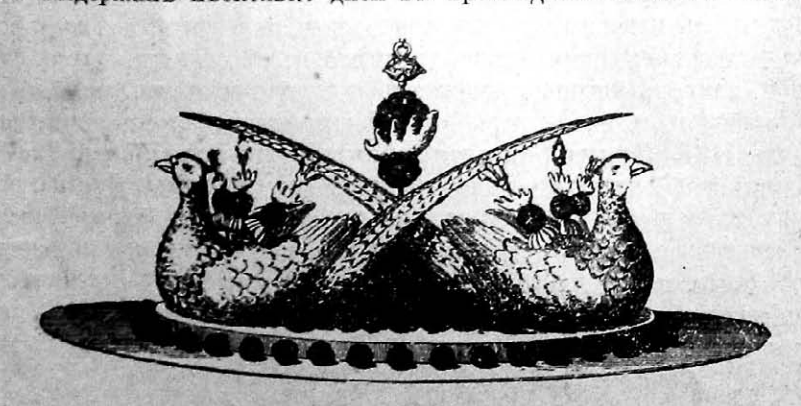


Рис. № 87.

идти на изготовленіе только тогда, когда его мясо утратитъ всякую твердость и начнетъ издавать запахъ, свойственный только вылежавшемуся фазану, но отнюдь не гнилостный. Въ этотъ періодъ мясо фазана представляется необыкновенно нѣжнымъ и вкуснымъ. Фазанъ зачищается и задѣлывается, какъ пулярдка № 30, шпигуется свинымъ саломъ, см. № 29, жарится на вертелѣ или на маслѣ.

Въ первомъ случаѣ его необходимо обернуть и обвязать бумагою. Голова, крылья и хвостъ, см. рис. № 87, приставляются къ изжаренному фазану и прикалываются серебряными шпажками. Жареный фазанъ укладывается на крустадъ изъ бѣлаго хлѣба № 1229 и отпускается съ собственнымъ сокомъ. Онъ можетъ быть нафаршированъ трюфелями, какъ указано въ № 32, и, въ такомъ случаѣ, отпускается съ соусомъ периге № 315.

№ 1154. Сальми изъ фазана. Salmis de faisan. Зачищеннаго, задѣланнаго фазана, см. № 30, обернутаго въ сало и бумагу,



Рис. № 88.

изжарить на вертелѣ до готовности, разобрать на части, см. № 79, отставить. Спину, остальныя кости, обрѣзки истолочь, протереть чрезъ частое сито. Соединить это пюре съ испанскимъ соусомъ № 296, прибавить трюфелей, нарѣзанныхъ ломтями, слить соусъ на куски фазана, прогрѣть, не давая закипѣть; переложить на блюдо, какъ указано на рис. № 88, на крустадикъ изъ бѣлаго хлѣба № 1229, поджаренный на сливочномъ маслѣ, огарнировать шампиньонами № 462 и трюфелями № 460, отпустить.

№ 1155. Фазанъ тушеный „Шиполата“. Faisan braisé «Chipolata». Фазанъ тушеный «Шиполата» приготовляется, какъ пулярдка № 1051.

№ 1156. Фазанъ соте съ трюфелями. Faisan sauté aux truffes. Фазанъ, припущенный съ трюфелями, приготовляется, какъ пулярдка № 1061.

№ 1157. Фазанъ съ бешамелью. Faisan à la crême. Фазанъ съ бешамелью приготовляется, какъ пулярдка № 1077.

№ 1158. Филеи фазана сюпремъ. Filets de faisan, sauce suprême. Филеи фазана сюпремъ приготовляются и отпускаются, какъ и филеи пулярдки № 1064, причемъ соусъ сюпремъ № 310 дѣлается на консоме изъ фазана № 94, заканчивается фюме изъ фазана № 109.

№ 1159. Филеи фазана марешаль. Filets de faisan maréchal. Филеи фазана марешаль приготовляются и отпускаются, какъ филеи пулярдки № 1065.

№ 1160. Котлеты изъ фазана. Cotelettes de faisan. Котлеты изъ фазана пожарскія, отбивныя, со взбитыми сливками приготовляются и отпускаются такъ же, какъ котлеты изъ пулярдки №№ 1066—1068.

№ 1161. Кнели, суфле, буденги и кромески изъ фазана приготовляются такъ же, какъ описано въ №№ 1094, 1100 и 1101.

№ 1162. Шартрезъ изъ фазана. Faisan en chartreuse. Изъ самки фазана сдѣлать фюме, какъ указано въ № 109, приготовить

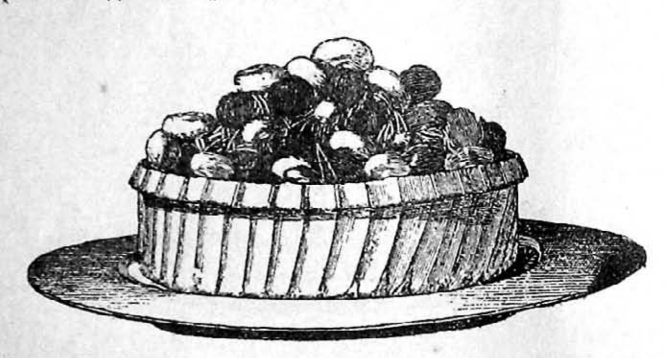


Рис. № 89.

капусту № 489, какъ описано въ № 599, морковь, рѣпу, горошекъ, головки спаржи, картофель. Особо отъ сего изжарить фазана. Густо намаслить форму для шартреза; обложить дно и бока формы разными овощами, какъ указано въ № 599. Уложить въ форму часть капусты, на нее — цѣлаго изжареннаго фазана, заполнить форму остальною капустой, залить частью сока изъ фазана; въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 599, см. рис. № 89.

№ 1163. Куропатки красныя и сѣрыя, начиненныя трюфелями, жареныя. Perdreaux truffés. Зачищенныя и задѣланныя куропатки, см. № 30, начиняются трюфелями, какъ описано въ № 32. Въ такомъ видѣ ихъ надо продержать въ прохладномъ мѣстѣ не болѣе двухъ сутокъ и засимъ жарить на вертелѣ или на маслѣ. Отпускаются онѣ со своимъ сокомъ, безъ жира, про-

кипяченымъ съ небольшимъ количествомъ бульона № 89 и фюме изъ куропатокъ № 110, или же съ соусомъ периге № 315.

Такъ же жарятся куропатки, неначиненныя трюфелями, и отпускаются лишь со своимъ сокомъ. Жареныя куропатки должны отпускаться очень сочными, и пережаривать ихъ ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ.

№ 1164. Куропатки съ гарниромъ финансьеръ. Perdreaux à la financière. Жареныя или тушеныя куропатки, начиненныя трюфелями или не начиненныя, отпускаются съ гарниромъ финансьеръ № 580.

№ 1165. Куропатки съ миланскимъ гарниромъ. Perdreaux à la milanaise en caisse. Жареныя или тушеныя куропатки, начиненныя трюфелями или не начиненныя, отпускаются въ серебряной кастрюлѣ или въ бумажной коробкѣ съ миланскимъ гарниромъ № 587.

№ 1166. Куропатки дьябль. Perdreaux à la diable приготовляются и отпускаются такъ же, какъ голуби краподинъ № 1104.

№ 1167. Куропатки въ папильоткахъ. Perdreaux en papillottes приготовляются и отпускаются во всемъ такъ же, какъ цыплята въ папильоткахъ № 1087.

№ 1168. Шартрезъ изъ куропатокъ. Chartreuse de perdreaux. Обложить сначала бѣлою намасленною бумагой и засимъ овощами дно и стѣнки шарлотной формы, какъ указано въ № 599. Очистить головки капусты, обланжирить ихъ, нарѣзать на части, обвязать нитками, уложить въ сотейникъ, обложенный тонкими ломтями сала и ветчины, прибавить нѣсколько маленькихъ сосисекъ, кусочками свиное сало, цѣлыхъ задѣланныхъ куропатокъ, ножки коихъ засунуть подъ кожу грудки, ломтики припущеннаго лука, пряной соли № 50; прикрыть все тонкими ломтиками сала, залить бульономъ № 86 или № 89, протушить до готовности на легкомъ огнѣ, въ теченіе часа. Снять съ огня, отжать капусту, снять съ нея нитки, уложить въ заготовленную форму, перекладывая саломъ, сосисками, цѣлыми куропатками; закончить форму капустой, накрыть намасленною бумагой, крышкою, установить форму въ кастрюлю, поставить ее на паръ. Выложить на блюдо, огласировать распущеннымъ сокомъ изъ куропатокъ № 97. Отпустить съ испанскимъ соусомъ № 296.

№ 1168,а. Куропатки съ капустой. Perdreaux aux choux à la ménagère приготовляются еще слѣдующимъ образомъ: протушить куропатки, какъ описано въ № 1171, причемъ сметану замѣнить небольшимъ количествомъ краснаго бульона № 89 или фюме изъ куропатокъ № 110, или обыкновеннымъ бульономъ № 86; разобрать на части, уложить на блюдо, обложить капустою № 489, въ которую, за полчаса до отпуска, прибавить ломтики серверадной колбасы,

копченой грудинки, свиного сала; залить соусомъ, въ коемъ тушились куропатки, отпустить.

№ 1169. Сальми изъ куропатокъ. Salmis de perdreaux приготовляется совершенно такъ же, какъ сальми изъ фазана № 1154.

№ 1170. Филеи изъ куропатокъ сюпремъ. Suprême de perdreaux приготовляется совершенно такъ же, какъ сюпремъ изъ пулярдки № 1064, но соусъ сюпремъ № 310 дѣлается на консоме изъ куропатокъ № 94 и заканчивается фюме изъ куропатокъ № 110.

№ 1171. Куропатки тушеныя, въ сметанѣ. Perdreaux à la crême. Зачищенныхъ и задѣланныхъ куропатокъ, см. № 30, припустить въ сливочномъ маслѣ до половины готовности, слить бо́льшую часть масла, залить сметаною, довести куропатокъ до готовности, поливая соусомъ; разобрать на части, см. № 78, переложить на блюдо, залить процѣженнымъ соусомъ, отпустить.

№ 1172. Котлеты изъ куропатокъ. Котлеты изъ куропатокъ пожарскія, отбивныя и со взбитыми сливками приготовляются, какъ котлеты изъ пулярдки №№ 1066—1068.

№ 1173. Филейчики изъ куропатокъ, по-англiйски. Filets de perdreaux sautés, à l'anglaise. Снять филейчики съ куропатокъ, см. № 33, удалить пленки, жилки, обровнять, уложить въ сотейникъ на распущенное масло, посолить, прикрыть бумагою, припустить до готовности на легкомъ огнѣ. Переложить на крустадики изъ бѣлаго хлѣба № 1230, поджаренные въ сливочномъ маслѣ, уложить на блюдо коронкою, середину блюда заполнить пюре изъ каштановъ № 536. Отпустить съ фюме изъ куропатокъ № 110 и съ желе изъ черной смородины № 2144.

№ 1173, а. Куропатки цѣлыя, по-англiйски. Perdreaux à l'anglaise. Зачистить, задѣлать куропатокъ, какъ указано въ № 30, внутренность ихъ наполнить истолченными печенками изъ куропатокъ же и куръ, вмѣстѣ съ масломъ, солью, крупно истолченнымъ перцемъ; изжарить куропатокъ вполовину на вертелѣ или въ кастрюлѣ, снять съ огня, надрѣзать филеи до косточки крылышекъ, слегка отдѣлить ножки отъ туловища, въ образовавшiяся отверстiя положить мякишъ бѣлаго хлѣба, изрубленнаго вмѣстѣ съ кускомъ масла, лукомъ-шарлотъ, листьями петрушки, солью, крупнымъ перцемъ, мускатнымъ цвѣтомъ. Уложить куропатокъ въ сотейникъ, залить стаканомъ шампанскаго, стаканомъ краснаго бульона № 89 или стаканомъ фюме изъ куропатокъ № 110, протушить до готовности, переложить на блюдо, выжать въ соусъ сокъ изъ померанца или апельсина, залить куропатокъ, отпустить.

№ 1174. Галантинъ изъ куропатокъ. Galantine de perdreaux. Приготовить фаршъ изъ куропатокъ, какъ указано въ № 547, нѣсколько припущенныхъ до готовности филеевъ куропатокъ, ломтики копченаго языка, трюфелей, фисташекъ. Выпотрошить и за-

чистить требуемое количество куропатокъ, снять ихъ съ костей, какъ описано въ № 31, не нарушивъ цѣлости кожи, въ мѣстахъ мясистыхъ срѣзать немного мяса и положить его въ тѣ мѣста, гдѣ имѣется одна кожа, заботясь, чтобы послѣдняя была прикрыта всюду слоемъ мяса одинаковой толщины. Посолить куропатку пряной солью № 50, наложить рядъ фарша, рядъ бланкетиковъ изъ филеевъ куропатки, копченаго языка, трюфелей, фисташекъ, рядъ фарша и т. д., собрать кожу куропатки, зашить нитками, обложить шпикомъ, придать каждой куропаткѣ соотвѣтствующую плосковатую форму, обвязать въ полотенце; въ дальнѣйшемъ поступить, какъ описано въ № 1207 относительно галантина изъ индѣйки.

№ 1175. Куропатки фаршированыя. Perdreaux farcies. Куропатки, приготовленныя способомъ, описаннымъ въ № 1174, вынутыя изъ бреза № 114 горячими, очистить, переложить на блюдо, отпустить съ соусомъ изъ трюфелей №№ 313—315.

№ 1176. Кнели, суфле, буденги, кромески изъ куропатокъ приготовляются такъ же, какъ изложено въ №№ 1095, 1096, 1099, 1101, причемъ мясо пулярдокъ замѣняется во всѣхъ случаяхъ мясомъ куропатокъ.

№ 1177. Рябчикъ. Gelinotte. Рябчики приготовляются всегда такъ же, какъ и куропатки №№ 1163—1176 включительно.

№ 1178. Глухари и тетерева молодые. Poulets de coq bruyère. Молодые глухари и молодые тетерева, изготовленные на жаркое, представляютъ изъ себя отличное кушанье. Ихъ зачищаютъ, задѣлываютъ, какъ куропатку, обвязываютъ тонкими ломтиками сала, жарятъ на вертелѣ или на маслѣ.

Кромѣ того, молодые глухари и молодые тетерева могутъ быть изготовлены всѣми способами, описанными для приготовленія куропатокъ №№ 1163—1176.

№ 1179. Стрепета. Poules de prairie приготовляются тѣми же способами, какъ и куропатки №№ 1163—1176.

№ 1180. Перепела. Cailles. Жирные осенніе перепела, въ особенности въ мѣстахъ, гдѣ имѣются виноградники, необыкновенно вкусны. Жарить ихъ слѣдуетъ обернутыми въ сало, виноградный листъ или бумагу, на вертелѣ или на сливочномъ маслѣ. Изжаренные перепела должны заключать въ себѣ много розоваго сока; пережаривать ихъ ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ. Французскіе повара говорятъ, что жарить перепела не надо, а достаточно, чтобъ онъ перелетѣлъ черезъ очень сильный, яркій огонь, опалилъ себѣ всѣ перья, окунулся въ солонку, а затѣмъ влетѣлъ въ ротъ. Перепела могутъ быть также изготовлены всѣми способами, употребляемыми для приготовленія куропатокъ, см. №№ 1163—1176.

№ 1181. Перепела съ капустой. Cailles à la choucroute. Зачистить, задѣлать, посолить, обвязать саломъ, уложить въ сотей-

никъ, прикрыть бумагою, припустить перепела на легкомъ огнѣ до готовности. Приготовить капусту № 489, уложить ее на блюдо, а на нее положить очищенныхъ отъ сала перепеловъ; залить испанскимъ соусомъ № 296, отпустить.

№ 1182. Перепела съ рисомъ. Cailles aux riz. Изготовить перепела, какъ указано въ № 1181. Имѣть готовымъ рисъ № 1426, положить его въ глубокое горячее блюдо, на него уложить перепела; съ сотейника, въ которомъ жарились перепела, слить масло на рисъ, въ сотейникъ подлить фюме изъ перепеловъ № 110, прокипятить его съ сокомъ перепеловъ оставшимся на днѣ сотейника, слить все это на перепела и рисъ, отпустить.

№ 1183. Перепела съ томатами. Cailles aux tomates. Изготовить перепеловъ, какъ описано въ № 1181, уложить на блюдо, на крустады изъ бѣлаго хлѣба № 1230, поджаренныя въ сливочномъ маслѣ, залить соусомъ томатъ №№ 332—334, отпустить.

№ 1184. Перепела по-пьемонтски. Cailles à la piémontaise. Зачистить перепеловъ, удалить изъ нихъ косточки, какъ указано въ № 32, начинить ихъ сальпикономъ изъ мяса перепеловъ съ небольшимъ количествомъ нѣмецкаго соуса № 302, обвязать ниточками, припустить до готовности въ сливочномъ маслѣ, посыпать солью, перцемъ, рубленою петрушкой, отпустить на гренкахъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ сливочномъ маслѣ.

№ 1185. Перепела по-венеціански. Cailles à la vénitienne приготовляются во всемъ такъ же, какъ описано въ № 1184, но начиняются сальпикономъ изъ трюфелей, шампиньоновъ, копченаго языка, соединеннымъ съ фаршемъ изъ перепеловъ № 547. Отпускаются съ соусомъ «Венезонъ» № 387 или съ сокомъ изъ апельсиновъ № 102.

№ 1186. Перепела по-генуэзски. Cailles à la Génoise. Цѣльныхъ зачищенныхъ, задѣланныхъ перепеловъ обмакнуть въ нѣмецкій соусъ № 302, соединенный съ тертымъ пармезаномъ, обвалять въ сухаряхъ, обмакнуть въ распущенное сливочное масло и вновь обвалять въ сухаряхъ, изжарить до готовности на рошперѣ или въ сливочномъ маслѣ, отпустить съ соусомъ дьябль № 384.

№ 1187. Коростель. Roi de cailles приготовляется тѣми же способами, какъ и перепела, см. №№ 1180—1186.

№ 1188. Дрозды, скворцы, жаворонки, овсянки. Grives, sansonnets, mauviettes, ortolans. Перечисленная дичь приготовляется такъ же, какъ и перепела, описанные въ №№ 1180—1136. Овсянки, ортоланы, жареные на вертелѣ или на маслѣ, представляютъ необыкновенно вкусное кушанье.

№ 1189. Филейчики изъ дроздовъ, съ трюфелями. Filets de grives aux truffes. Приготовить пюре № 516 изъ припущенныхъ до готовности печенокъ дроздовъ, куръ, утокъ, соединить его

съ пюре изъ трюфелей № 517 и съ цѣлымъ сырымъ яйцомъ, наполнить этимъ намасленную бордюрную форму, поставить на паръ на четверть часа, осторожно выложить на блюдо, обложить припущенными до готовности на сливочномъ маслѣ филейчиками изъ дроздовъ, залить фюме изъ костей дроздовъ № 110, отпустить.

№ 1190. Дупеля, гаршнепы, бекасы, вальдшнепы, кулики. Вся перечисленная дичь можетъ быть изготовлена какъ описано въ №№ 1164, 1170, 1172, 1175, 1183 и 1186.

№ 1191. Дупель жареный. Double bécasse rôti. Очень холоднымъ, прямо со льда, ощипать дупеля, отрубить кончики ногъ, т. е. ступню или коготки, немного придвинуть ножки къ груди, завернуть шейку и носикомъ проткнуть насквозь обѣ ножки и желудокъ птицы; удалить глаза, всыпать четверть чайной ложки соли внутрь птицы (потрошить дупеля отнюдь не слѣдуетъ), обвязать тонкимъ ломтикомъ сала, изжарить, но отнюдь не пережарить, на вертелѣ или на сливочномъ маслѣ на большомъ и яркомъ огнѣ, уложить на гренки, поджаренные въ сливочномъ маслѣ, положивъ на нихъ сало, въ которомъ дупель жарился, отпустить.

№ 1192. Гаршнепъ, бекасъ, вальдшнепъ жареные. Becassines et becasses. Такимъ же точно образомъ, какъ описано въ № 1191, жарятъ и отпускаютъ гаршнеповъ, бекасовъ, вальдшнеповъ.

№ 1193. Кулики жареные. Becassines жарятъ и отпускаютъ какъ изложено въ № 1191, но кулики при зачисткѣ потрошатся.

№ 1194. Дикія утки. Canards ou canetons sauvages изготовляются всѣми способами, описанными въ №№ 1108 и 1121, кромѣ того, изъ нихъ приготовляется сальми, согласно № 1154.

ОТДѢЛЪ XVI.

Холодныя и заливныя кушанья.

№ 1195. Холодный антрекотъ. Côte de boeuf à la gelée. Взять большой антрекотъ съ тремя костями, см. № 11, оставить только среднюю изъ нихъ, остальныя же удалить, какъ равно удалить пленки, жиръ, лишніе края мяса; нашпиговать антрекотъ свинымъ саломъ, ветчиною, см. № 29, обвязать ниткою, уложить въ намасленный сотейникъ, заколеровать со всѣхъ сторонъ на сильномъ огнѣ, переложить въ кастрюлю, залить мирпуа № 112 или брезомъ № 114; тушить на легкомъ огнѣ до готовности, остудить въ наварѣ, вынуть, обровнять, очистить, замаскировать мяснымъ сокомъ, см.

№ 48, уложить на блюдо, украсить ланспикомъ см. № 1232, обернуть кость папильоткою, см. рис. № 90, отпустить.

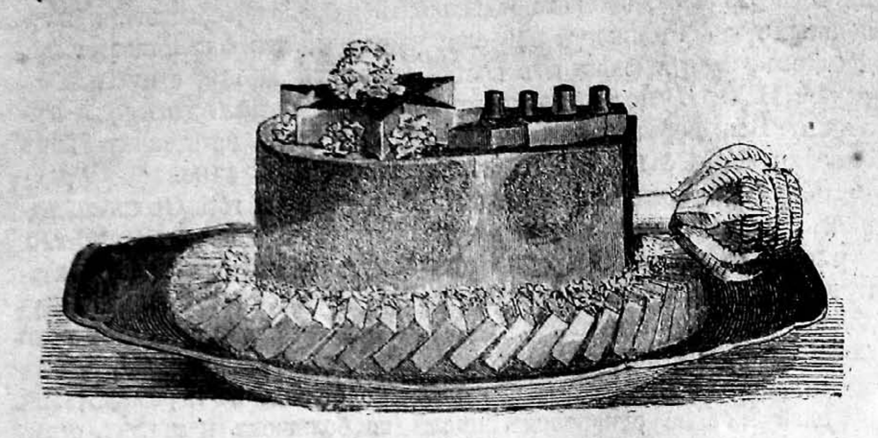


Рис. № 90.

№ 1196. Холодный бефъ а-ла-модъ. Boeuf à la mode. Изготовленіе его описано въ № 867. Къ этому блюду отпустить, холодный хрѣнъ № 453, соусъ горчичный № 451,соусъ провансаль № 447, масло монпелье № 427.

№ 1197. Холодная отварная говядина. Кусокъ отварной говядины, см. № 859, остудить вмѣстѣ съ наваромъ, вынуть изъ него, очистить, удалить лишній жиръ, переложить на блюдо отпустить съ соусами, указанными въ № 1196. Въ видѣ гарнира, отпустить салатъ изъ картофеля № 1535, или же салатъ изъ огурцовъ № 1531.

№ 1198. Студень изъ воловьихъ ногъ. Изготовленіе этого студня описано въ № 100. Къ студню отпустить холодный хрѣнъ № 453 или горчичный соусъ № 451.

№ 1199. Холодная телячья головка. Изготовленная какъ описано въ №№ 936 и 939, телячья головка остужается въ наварѣ и отпускается холодною, см. рис. №№ 74 и 76, съ соусами, перечиселиными въ № 936.

№ 1200. Холодный поросенокъ. Изготовленіе холоднаго поросенка описано въ № 1025.

№ 1201. Холодныя телячьи котлеты. Телячьи котлеты, описанныя въ №№ 966, 967, 969, остуженныя и уложенныя на блюдо, подаются или въ натуральномъ видѣ, или залитыя ланспикомъ № 98, преимущественно сдѣланнымъ изъ одной телятины. Холодныя котлеты могутъ быть также уложены на постаментъ изъ риса или на крустадъ изъ хлѣба № 1231, покрытые масломъ монпелье № 427. Гарнируются холодныя котлеты крутонами изъ

ланспика или рубленымъ ланспикомъ № 1232, эскалонами изъ ветчины, копченаго языка, оливками, крутыми яйцами, отпускаются съ соусами: «Кумберландъ» № 441, маіонезъ №№ 444—446, провансаль № 447, тартаръ № 448, равиготъ холодный № 449, горчичнымъ № 451, изъ хрѣна № 453.

№ 1202. Фаршированная свиная или кабанья голова. Hure de sanglier à la Saint Hubert. Тщательно опалить, очистить кабанью голову, въ особенности уши. Съ костей головы снять цѣлымъ пластомъ кожу и мясо, руководствуясь указаніями, изложенными въ № 17, посыпать пряной солью № 50, обложить кореньями, выдержать въ холодномъ мѣстѣ не менѣе сутокъ. Снять филеи съ двухъ зайцевъ и двухъ тетеревовъ; изъ нихъ, а равно изъ копче-

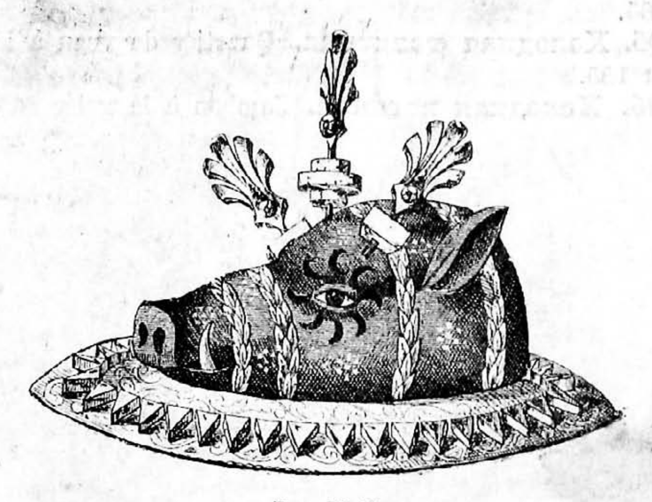


Рис. № 91.

наго языка, двухъ фунтовъ свиного сала, двухъ фунтовъ ветчины и двухъ фунтовъ трюфелей нарѣзать мелкими кубиками сальпиконъ. Прибавить къ этому сальпикону полфунта очищенныхъ фисташекъ. Изъ остатковъ зайцевъ и тетеревовъ приготовить фаршъ № 547.

Кожу головы вытереть досуха, разложить на намасленную салфетку, посыпать пряной солью № 50, наложить рядъ фарша, рядъ сальпикона и т. д., собрать кожу, сшить ее, придать форму натуральной головы, обвязать салфеткою, тесьмою, уложить въ кастрюлю, залить брезомъ № 114, двумя стаканами мадеры. Варить на легкомъ огнѣ отъ четырехъ до пяти часовъ, снять съ огня, остудить голову въ наварѣ, снять салфетку.

Вторично обвязать чистою салфеткой и, стараясь, насколько возможно, придать головѣ натуральную форму, обмотать тесьмою

всю голову, начиная съ носа. Положить подъ легкій прессъ, держать отъ четырехъ до пяти часовъ. Развязать голову загласировать ее темнымъ мяснымъ сокомъ, см. № 48, подсушить въ легкомъ жару духовой печи, остудить, покрыть заднюю часть головы ланспикомъ № 98, сдѣлать глаза изъ распущеннаго свиного сала и ломтиковъ трюфелей (зрачки), установить клыки или сдѣлать ихъ изъ масла, украсить голову живыми цвѣтами и шпажками, уложить на постаментъ изъ риса или на крустадъ изъ хлѣба № 1231, или на блюдо, обложить крутонами изъ ланспика № 1232, отпустить съ соусомъ «Кумберландъ» № 441, см. рис. № 91.

№ 1203. Холодный ростбивъ. Rostbeaf à la gelée № 884.

№ 1204. Холодный филей изъ мяса. Filet de boeuf à la gelée № 885.

№ 1205. Холодная телятина. Quartier de veau à la gelée №№ 984 и 185.

№ 1206. Холодная ветчина. Jambon à la gelée №№ 1020 или 1021.

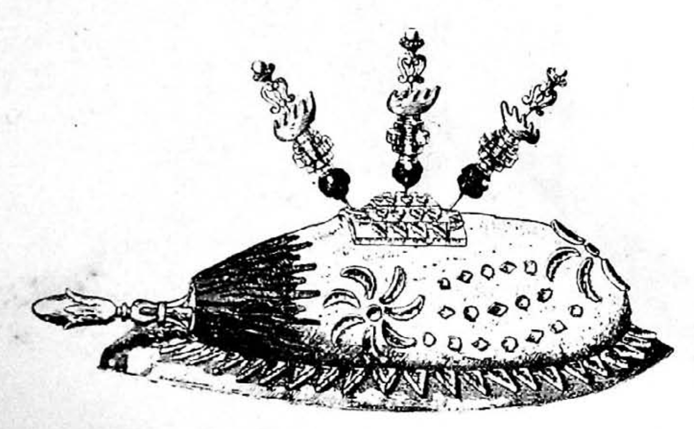


Рис. № 92.

Поименованные холодные: ростбифъ, филей изъ мяса, телятина и ветчина разрѣзаются на куски, какъ указано въ №№ 62, 63, 66, 70. Куски складываются на мѣста, съ которыхъ они были сняты, гарнируются и украшаются крутонами изъ ланспика № 1232, шпажками № 1235 и т. д., обсыпаются мелко-изрубленнымъ ланспикомъ № 1232, отпускаются съ соусами: «Кумберландъ» № 441 или маіонезъ №№ 444—446, или провансаль № 447, или равиготъ № 449, или тартаръ № 448, или горчичнымъ № 451, или изъ хрѣна № 453.

№ 1207. Холодный галантинъ изъ индѣйки. Galantine de dinde. Фунтъ телячьей мякоти, фунтъ несоленой ветчины, полтора фунта свиного сала, четыре желтка, ложку душистыхъ травъ

№ 467, три ложки мелко-нарубленныхъ трюфелей, чайную ложку пряной соли № 50 изрубить, протереть чрезъ сито. Нарѣзать сальпикономъ, т. е. небольшими кубиками, или же ломтиками фунтъ трюфелей, фунтъ копченаго языка, фунтъ ветчины, полфунта свиного сала, полфунта очищенныхъ фисташекъ. Снять индѣйку съ костей, какъ описано въ № 31, не нарушая цѣлости кожи, прибавить ломтики мяса на тѣ мѣста, гдѣ его мало, заботясь, чтобы кожа индѣйки была всюду покрыта слоемъ мяса одинаковой толщины. Посолить, наложить въ индѣйку рядъ сальпикона, рядъ фарша и т. д., обложить шпикомъ, обвязать тесемкою не туго, стараясь придать галантину форму индѣйки, обвязать индѣйку салфеткою, на которую сверху наложить двѣ повязки, уложить въ ка-

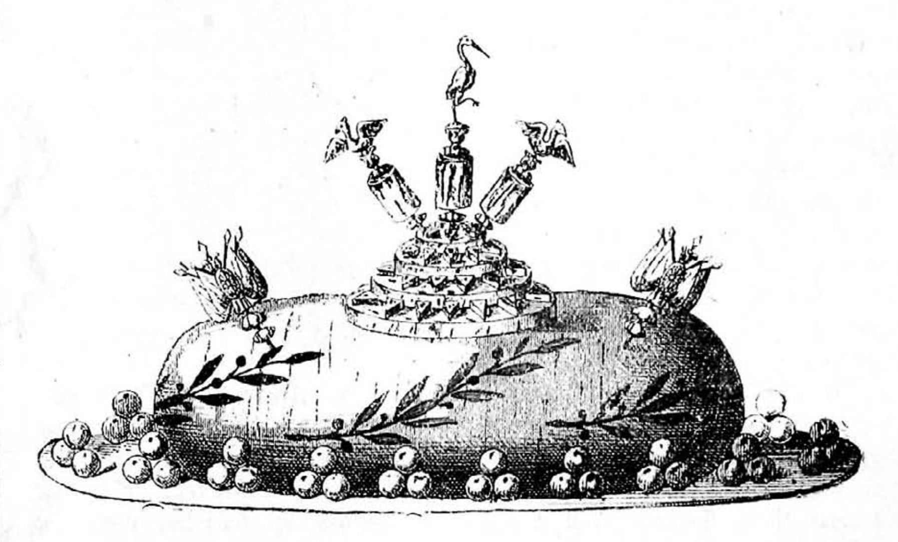


Рис № 93.

стрюлю, залить брезомъ № 111 или бульономъ № 86, подложить подъ индѣйку телячью ножку, двѣ луковицы, нѣсколько кореньевъ, немного пряностей, прикрыть бѣлою бумагой, варить на легкомъ огнѣ около четырехъ часовъ, снять съ огня, остудить въ наварѣ, вынуть, дать стечь всей жидкости, снять салфетку, чистою салфеткой вновь обвязать галантинъ, положить подъ легкій прессъ, продержать часъ. Снять салфетку, тщательно обтереть, загласировать куринымъ сокомъ № 97, уложить на крустадъ или постаментъ изъ риса или хлѣба № 1231, обмазанные масломъ монпелье № 427, обложить, украсить ланспикомъ № 1232, отпустить съ соусомъ маіонезъ №№ 444—446 и горчичнымъ № 451, см. рис. № 93.

№ 1208. Холодный галантинъ изъ пулярдки, дичи и поросенка. Галантины изъ пулярдки, дичи и поросенка приготовля-

ются совершенно такъ же, какъ описано въ № 1207, причемъ для галантина изъ дичи фаршъ дѣлается съ дичью № 547, а въ галантинѣ изъ поросенка фаршъ состоитъ изъ телятины, свиного мяса и сала, см. № 552.

№ 1209. Заливной галантинъ изъ пулярдки. Aspic de galantine de poularde. Галантинъ изъ пулярдки, приготовленный, какъ описано въ №№ 1207 и 1208, разрѣзать вдоль на двѣ половины, и каждую нарѣзать ломтями, установить въ форму, залить ланспикомъ № 98, застудить. Выложить изъ формы, отпустить съ какимъ-нибудь изъ соусовъ, поименованныхъ въ № 1207.

№ 1210. Холодная фаршированная почечная часть телятины. Longe de veau farcie, froide. Снять съ костей почечную часть телятины, срѣзать жиръ, нарѣзать телятину тонкими ломтями, разложить ихъ на столъ, наложить на телятину слой фарша и сальпиконъ, описанные въ № 1207. Завернуть мясо въ видѣ рулета, обвязать ниткою, салфеткою, уложить въ кастрюлю, залить брезомъ № 114, присоединить разныхъ кореньевъ, луковицу, тушить на легкомъ огнѣ въ теченіе трехъ часовъ, нѣсколько остудить въ наварѣ, вынуть, завязать въ чистую салфетку, положить подъ прессъ, остудить окончательно, снять салфетку, очистить, обровнять, покрыть мяснымъ сокомъ, см. № 48, уложить на постаментъ или крустадъ № 1231, украсить ланспикомъ № 1232, отпустить съ какимъ-нибудь изъ холодныхъ соусовъ, см. №№ 441 — 450, и съ соусомъ изъ горчицы № 451.

№ 1211. Заливное изъ куриныхъ филеевъ бельвю. Aspic de volailles en belle-vue. Припустить безъ малѣйшаго колера требуемое количество филеевъ изъ куръ или цыплятъ порядкомъ, указаннымъ въ № 1064, отдѣлить филейчики миньонъ. Покрыть каждый изъ большихъ и малыхъ филейчиковъ бѣлымъ соусомъ шофруа № 443, остудить, положить на большіе филеи по ломтику трюфелей. Имѣть должное количество цѣлыхъ припущенныхъ шампиньоновъ № 462 и ломтей трюфелей № 460, а также куринаго ланспика № 98 всмятку. Установить въ ледъ форму, см. рис. № 94, налить въ нее небольшое количество ланспика № 98; на самое дно, въ каждый столбикъ формы, положить по одному шампиньону, подлить ланспика, дать остыть, положить по маленькому филейчику, опять залить ланспикомъ, остудить, установить рядъ куриныхъ филеевъ, вновь залить ланспикомъ, остудить, установить второй рядъ филеевъ, сдѣлать бордюръ изъ трюфелей, залить ланспикомъ, прикрыть форму бумагою, крышкою; на форму поставить чашку со льдомъ, продержать на холодѣ около двухъ часовъ. Переложить на постаментъ или крустадъ № 1231, огарнировать ломтиками ланспика № 1232, отпустить съ соусомъ шофруа № 443 или съ какимъ-нибудь холоднымъ соусомъ, см. №№ 444—450.



Рис. № 94.

№ 1212. Заливное изъ филеевъ куропатокъ, рябчиковъ и т. п. Aspic de perdreaux, gelinottes etc. en belle-vue. Такъ же, какъ описано въ № 1211, приготовляются и отпускаются заливныя изъ куропатокъ, рябчиковъ и т. п., причемъ, когда нужно, соусъ шофруа бѣлый № 443 замѣняется соусомъ шофруа краснымъ № 442.

№ 1213. Холодный сюпремъ изъ цыплятъ. Suprême de volailles à la gelée. Припустить, какъ указано въ № 1064, безъ колера, требуемое количество филеевъ изъ куръ или цыплятъ, остудить, покрыть филеи соусомъ шофруа № 443, застудить, уложить на крутоны изъ крупныхъ трюфелей № 460. Послѣдніе расположить коронкою на постаментѣ или крустадѣ № 1231,



Рис. № 95.

середину крустада заполнить маседуаномъ изъ овощей № 600 или рубленымъ ланспикомъ № 1232, положенными горкою, украсить крутонами изъ ланспика № 1232, отпустить съ однимъ изъ холодныхъ соусовъ, см. №№ 444—450 и рис. № 95.

№ 1214. Холодные куриные филеи подъ маіонезомъ. Filets de volailles en mayonnaise приготовляются и отпускаются во всемъ такъ же, какъ описано въ № 1213, причемъ соусъ шофруа замѣняется маіонезомъ № 445. Въ середину блюда укладывается маседуанъ изъ овощей № 600 или салатъ № 1530 или 1545, и къ нимъ прислоняются филеи изъ куръ. На гарниръ идутъ крутыя яйца, разрѣзанныя на четыре части.

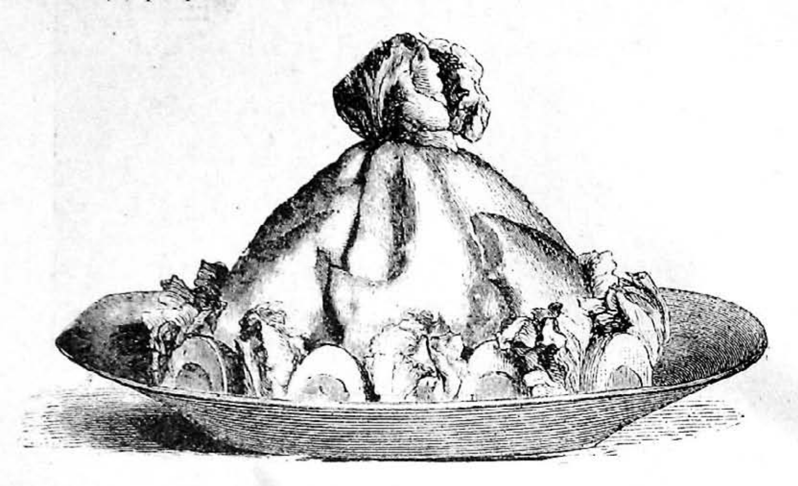


Рис. № 96.

№ 1215. Холодные филеи изъ дичи или телятины подъ маіонезомъ. Filets de perdreau oux de veau en mayonnaise. Такъ же, какъ описано въ № 1214, приготовляются и отпускаются филеи изъ куропатокъ, рябчиковъ, вальдшнеповъ, фазановъ и т. п., а равно ломтики филейной части телятины.

№ 1216. Холодныя селестины изъ куръ. Celestines de volailles. Припущенные куриные филеи остудить, см. № 1064, нашинковать мелкими ломтиками, такъ же нашинковать припущенные трюфели, прибавить пюре изъ куръ № 516 и должное количество соуса «Вильруа» № 401 или бѣлаго шофруа № 443. Смѣшать все вмѣстѣ, остудить на льду. Нарѣзать эскалопами варенаго или копченаго языка, наложить на каждый по ложкѣ приготовленной массы, обровнять, прикрыть слоемъ одного изъ упомянутыхъ выше соусовъ № 401 или 443, остудить. Приготовить форму съ застуженнымъ ланспикомъ № 1232, съ отверстіемъ посрединѣ. Выложить форму на блюдо, середину заполнить маседуаномъ изъ овощей № 600, на

форму изъ ланспика наложить, или только обложить ее, приготовленными (см. выше) эскалопами, отпустить съ соусомъ шофруа № 443.

№ 1217. Холодныя селестины изъ дичи или телятины. Celestines de gibier ou de veau. Такъ же точно, какъ описано въ № 1216, приготовляются и отпускаются селестины изъ дичи и телятины, коими замѣняются куриные филеи.

№ 1218. Аспикъ финансьеръ. Aspic à la financière. Приготовить эскалопы гусиныхъ печенокъ №№ 506 и 1127, пѣтушьи гребешки № 507, шампиньоны № 462, трюфели № 460. Въ форму, см. № 1232, установленную на ледъ, налить немного ланспика № 98, уложить рядъ трюфелей вперемежку съ ломтями крутыхъ яицъ, налить ланспикъ, остудить, уложить рядъ эскалоповъ гусиной печенки, гребешки и т. д. до краевъ формы, задѣлать въ ледъ, накрыть бумагою, крышкою, чашкою со льдомъ. Продержать два часа. Отпустить съ какимъ-нибудь холоднымъ соусомъ, см. №№ 441—450.

№ 1219. Аспикъ изъ куринаго пюре и пюре изъ трюфелей. Aspic de purée de volailles et truffes. Наложить форму, см. № 1232, остудить и отпустить, какъ описано въ № 1218, замѣнивъ гарниръ финансьеръ слоями пюре изъ куръ № 516, эскалопами копченаго языка и слоями пюре изъ трюфелей № 517. Такъ же приготовляется аспикъ изъ фарша гусиныхъ печенокъ № 554 съ пюре изъ трюфелей.

№ 1220. Аспикъ изъ гусиной печенки съ трюфелями. Aspic de foie-gras aux truffes. Въ серебряную кастрюлю, установленную на ледъ, налить ланспика № 98, застудить, положить рядъ эскалоповъ гусиной печенки №№ 506 и 1127, рядъ ломтей свѣжихъ припущенныхъ трюфелей № 460, залить ланспикомъ, застудить, отпустить.

№ 1221. Шофруа изъ куропатокъ. Chaufroid de perdreaux. Очистить, обвязать бумагою, изжарить безъ колера требуемое количество куропатокъ. Остудить, нарѣзать, снять кожицу, обровнять, покрыть соусомъ шофруа № 432, застудить. Приготовить застуженную рамку, см. № 1232, изъ ланспика изъ дичи № 98 (форма должна быть съ большимъ отверстіемъ посерединѣ), залить таковую или однимъ ланспикомъ, или съ филейчиками изъ куропатокъ, съ трюфелями, съ ломтиками языка, съ зеленью, съ шампиньонами. Приготовить крустадъ или постаментъ № 1231, который могъ бы свободно помѣститься въ отверстіи формы. Выложить на блюдо рамку изъ ланспика. Вставить въ середину крустадъ, уложить на него приготовленные куски куропатокъ, украсить крустадъ шпажками № 1235; отпустить съ соусомъ шофруа № 432.

№ 1222. Шофруа изъ куръ, рябчиковъ и т. п. Chaufroid de volailles, gelinottes etc. Такъ же точно, какъ описано въ № 1221,

приготовляются и отпускаются шофруа изъ куръ, рябчиковъ, перепеловъ, фазановъ, бекасовъ, вальдшнеповъ и т. п.



Рис. № 97.

№ 1223. Заливное изъ дроздовъ, по указанію кн. В. С. Кочубея. Aspic de grives. Печенки дроздовъ, утокъ, куръ, вмѣстѣ съ трюфелями, припустить до готовности, см. №№ 506, 1127 и 460, протереть на пюре, какъ указано въ №№ 516 и 517. Филейчики дроздовъ припустить на маслѣ безъ колера. Изъ костей дроздовъ, куръ выварить ланспикъ № 98. Налить въ серебряную кастрюлю, установленную въ ледъ, холоднаго ланспика, остудить всмятку, наложить слой приготовленнаго пюре, слой филеевъ изъ дроздовъ, залить ланспикомъ, застудить; отпустить съ соусомъ «Кумберландъ» № 441, присоединивъ къ нему часть пюре изъ печенокъ дроздовъ и трюфелей, или съ соусомъ № 451, или съ соусомъ № 458.

№ 1224. Холодные телячьи мозги съ масломъ монпелье. Cervelle de veau au beurre de Monpellier. Очистить, обланжирить, осушить телячьи мозги № 18, отварить на легкомъ огнѣ въ бульонѣ № 86, отставить съ огня, остудить въ наварѣ,

раздѣлить каждый мозгъ на двѣ части, наложить на мозги тонкій слой масла монпелье № 427, сдѣлать крутоны изъ хлѣба, обмазать ихъ масломъ монпелье, остудить, уложить коронкою на постаментъ № 1231; на крутоны положить по кусочку мозговъ, середину заполнить густымъ соусомъ равиготъ № 449. Украсить кусочками ланспика, нарубленнымъ ланспикомъ, см. № 1232; отпустить.

ОТДѢЛЪ XVII.

Украшенія блюдъ.

№ 1225. Украшенія блюдъ. Общія указанія. Необходимѣйшимъ условіемъ истинной гастрономіи является изящная простота въ подачѣ кушаній. Уже вышло изъ моды сооруженіе замковъ, кораблей, китайскихъ пагодъ въ явный ущербъ качеству блюдъ, но еще и теперь употребляются разные пріемы для приданія тому или другому блюду болѣе эфектнаго вида. Поэтому въ настоящемъ отдѣлѣ приводятся нѣсколько указаній самыхъ необходимыхъ и наиболѣе употребительныхъ украшеній блюдъ.

№ 1226. Крустадъ изъ риса. Разварить рисъ до мягкости въ соленой водѣ съ масломъ, истолочь очень горячимъ, выложить горкою на доску, руками сформировать тумбу, ножомъ и деревянною лопаточкой выдѣлать крустадъ желаемой формы, обмазать очищеннымъ масломъ, поставить въ горячую печь. Когда заколеруется, вынуть, ножомъ вырѣзать изъ середины лишній рисъ, образовать, такимъ образомъ, въ крустадѣ должное углубленіе, заполнить его чѣмъ требуется, отпустить. При выдѣлываніи фигурнаго крустада необходимо, чтобы всѣ] украшенія, всѣ линіи были очень выпуклы, ибо въ противномъ случаѣ онѣ въ печи сольются и получится почти гладкая тумба съ неясными очертаніями намѣченныхъ украшеній.

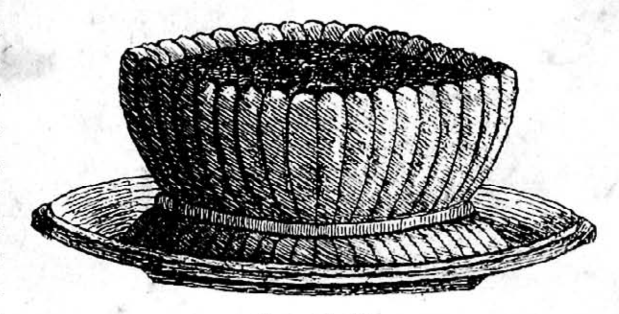


Рис. № 98.

№ 1227. Постаментъ изъ риса. Отварить два фунта риса въ соленой водѣ до совершенной мягкости, истолочь горячимъ, смочить водой надлежащую форму для постамента, плотно наполнить ее истолченнымъ рисомъ, наложить прессъ, остудить, выложить рисъ изъ формы, обмазать его яйцомъ, зарумянить въ печи.

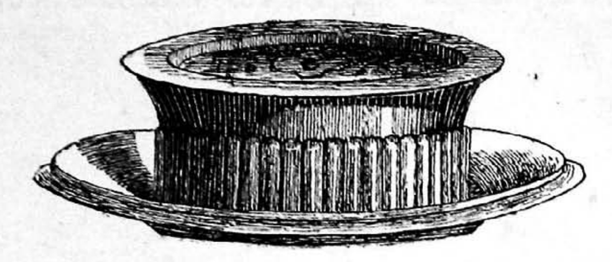


Рис. № 99.

№ 1228. Крустадъ изъ картофеля. Сдѣлать пюре изъ картофеля № 529, вбить въ него кусокъ масла, должное количество цѣлыхъ яицъ, дабы связать картофельное пюре, плотно наложить намасленную форму, см. рис. № 100, поставить въ печь, вынуть когда зарумянится, выложить изъ формы, выбрать середину крустада, заполнить чѣмъ требуется, отпустить.

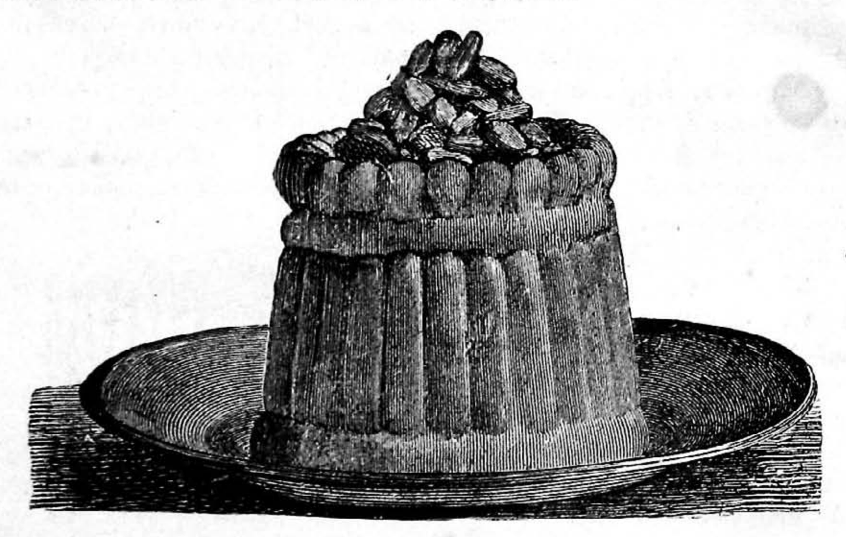


Рис. № 100.

№ 1229. Крустадъ изъ хлѣба, какъ украшеніе и какъ самостоятельное блюдо. Заказать въ булочной или выпечь дома круглую булку, вѣсомъ въ четыре-пять фунтовъ, діаметромъ въ шесть-семь вершковъ. Дать зачерствѣть въ теченіе одного или

двухъ дней, срѣзать и удалить корку, ножомъ выдѣлать крустадъ по приведеннымъ рисункамъ, см. № 101, подрѣзать до надлежащей глубины середину мякиша, которая подлежитъ удаленію, обмазать масломъ, высушить въ печи или погрузить въ кастрюлю съ распущеннымъ горячимъ масломъ или фритюромъ, поджарить до свѣтло-золотистаго колера, вынуть изъ масла или жира, осушить на салфеткѣ, удалить изъ середины крустада всю мякоть, стѣнки покрыть тонкимъ слоемъ фарша изъ курицы № 546 или фарша изъ дичи № 547, дабы соусъ, который будетъ влитъ въ крустадъ, не проникъ чрезъ тѣсто, поставить въ печь, вынуть, какъ только фаршъ затвердѣетъ. Наполнить крустадъ припущенными эскалопами изъ филея зайца № 1142 или эскалопами изъ сладкаго мяса № 955, или эскалопами телячьяго фрикандо № 976, или нарѣзанными на куски цыплятами, пулярдками, дичью, рыбой, кнелями, см. № 1095, гарнирами: финансьеръ № 580 или тулузскимъ № 581, или а-ла-ренъ № 591, или дрюаръ № 592, или нормандскимъ № 586. Залить соотвѣтствующими соусами, т. е. испанскимъ № 296 или нѣмецкимъ № 302, или велуте № 298, или нормандскимъ № 357, или сюпремъ № 310, отпустить.

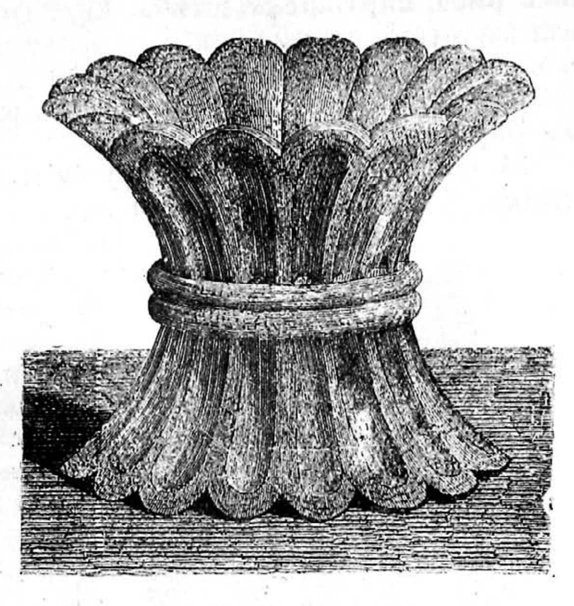


Рис. № 101, А.

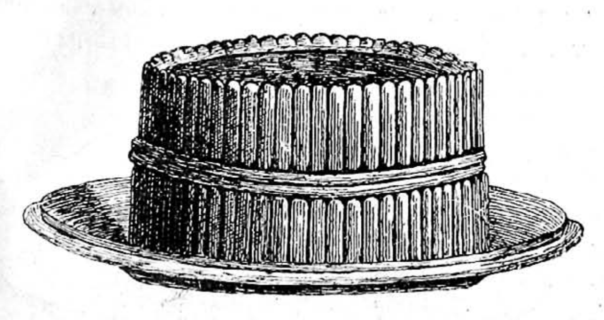


Рис. № 101, Б.

№ 1230. Крустады изъ хлѣба маленькіе, какъ украшеніе и какъ самостоятельное блюдо. Маленькіе крустады приготовляются такъ же, какъ крустады, описанные въ № 1229.

Положить въ каждый по одному изжаренному перепелу или дрозду, или бекасу, или только филеи перечисленной дичи, наполнить гарниромъ финансьеръ № 580 и такимъ же соусомъ № 336, отпустить.

№ 1231. Крустады и постаменты для холодныхъ блюдъ, изъ риса, картофеля, хлѣба. Крустады и постаменты изъ риса или картофеля, сдѣланные какъ описано въ №№ 1226 и 1228, или изъ хлѣба, какъ описано въ №№ 1229 и 1230, остудить, обмазать масломъ монпелье № 427 или масломъ равиготъ № 439. Держать до отпуска въ прохладномъ мѣстѣ.

№ 1232. Постаменты и другія изготовленія изъ ланспика. Ланспикъ, см. №№ 98 и 101, долженъ быть остуженъ, но ни подъ какимъ видомъ не замороженъ. Форма, въ которую заливается ланспикъ, должна быть установлена въ ледъ. Наливая ланспикъ, когда это требуется, въ форму слоями, необходимо, чтобы слѣдующій слой вливался въ форму вслѣдъ за тѣмъ, когда предыдущій только начнетъ застывать. Въ противномъ случаѣ ланспикъ не сольется въ одну общую массу. Форма съ холоднымъ кушаньемъ или съ ланспикомъ не должна наполняться до самого верха. Ланспикъ, предназначенный для украшенія блюдъ, застуженный на плафонѣ, выкладывается кускомъ на бумагу, рѣжется на ломти, изъ коихъ вырѣзаются крутоны различными выемками, см. рис. №№ 102 и 103. Обрѣзки ланспика рубятся на мелкія части и ими засыпаются холодныя кушанья или гарниры. Ланспикъ можетъ быть окрашенъ растительными красками, шафраномъ, карамелью № 1615, шпинатною эссенціей № 108. Въ видѣ подставокъ для холодныхъ блюдъ, употребляются формы, залитыя однимъ ланспикомъ, см. рис. № 104, или же ланспикомъ съ овощами, какъ описано въ № 601.

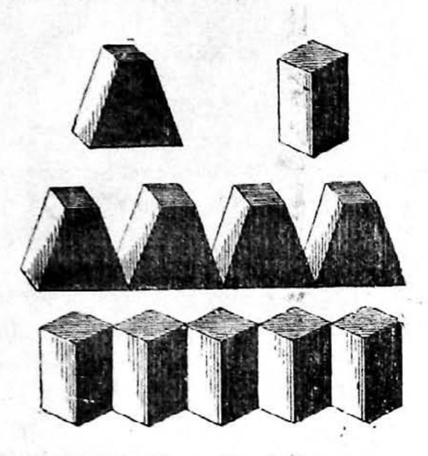


Рис. № 102.

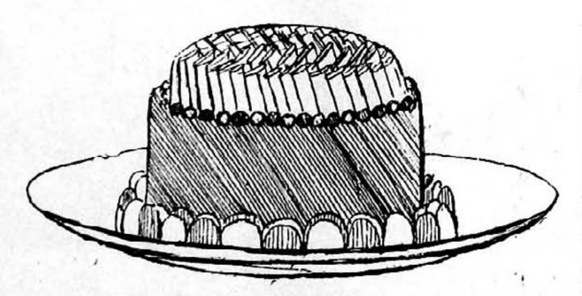


Рис. № 103.

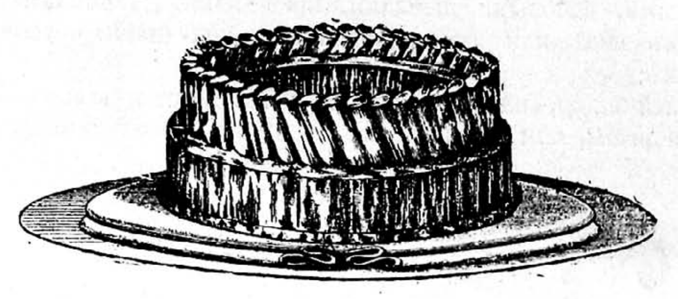


Рис. № 104.

№ 1233. Подставки для холодныхъ блюдъ, изъ разнаго масла изъ дичи, рыбы, куръ и т. д. и изъ фарша изъ гусиныхъ печенокъ. Въ гладкой, круглой шарлотной формѣ, см. рис. № 105, дно и бока которой обложены бѣлою бумагой, застудить масло изъ дичи, рыбы куръ и т. д., см. №№ 428—435, или фаршъ изъ гусиныхъ печенокъ № 554.



Рис. № 105.

Взять другую такую же форму, но нѣсколько больше и выше первой. Эту вторую форму установить въ ледъ, налить въ нее ланспика столько, чтобы покрыть дно формы и, какъ-только ланспикъ застынетъ, установить на него остуженное и вынутое изъ формы масло. Залить ланспикомъ пустое пространство между тумбочкой изъ масла или фарша и стѣнками большой формы, застудить, см. рис. № 106, а также № 2140. Передъ отпускомъ обтереть форму горячимъ полотенцемъ, наложить на нее блюдо, опрокинуть его вмѣстѣ съ формою, выпустить содержимое въ формѣ на блюдо, наложить на него или обложить его приготовленными эскалопами, филеями, гарнирами и т. п., отпустить. Описанныя подставки изъ масла или фарша изъ гусиныхъ печенокъ могутъ отпускаться не покрытыми ланспикомъ, т. е. просто остуженными въ шарлотной формѣ, см. рис. № 105, или въ бордюрной формѣ, см. рис. № 104.

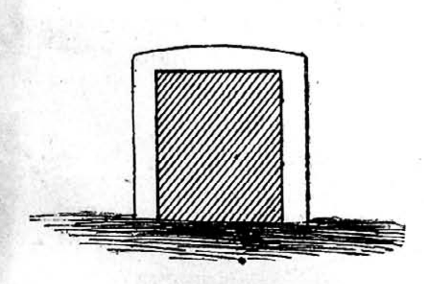


Рис. № 106.

№ 1234. Гарниры для холодныхъ кушаній. Холодныя кушанья гарнируются:

а) маленькими формочками изъ ланспика съ овощами, см. рис. № 107, съ раковыми шейками, филейчиками изъ рыбы, птицы и т. п.;

б) раками, раковыми шейками, креветками, устрицами въ натуральномъ видѣ или замаскированными холодными соусами или ланспикомъ;

в) филейчиками или маленькими эскалопами изъ разной живности или рыбы, или омаровъ, или налимьей печенки, причемъ эти филейчики или эскалопы могутъ быть замаскированы холодными соусами или ланспикомъ;



Рис. № 107.

г) раковинами съ сальпикономъ изъ живности, зелени или рыбы, залитыми маіонезомъ, холоднымъ соусомъ равиготъ или соусами шофруа;

д) шпажками съ различными ґарнирами № 1235;

е) холодной зеленью, въ видѣ салата или винегрета;

ж) холодными крутыми яйцами, разрѣзанными на части въ натуральномъ видѣ, залитыми ланспикомъ или холодными соусами;

з) тартелетками съ сальпикономъ изъ живности, рыбы, раковъ или овощами, или икрой;

і) эскалопами изъ галантина;

к) ломтиками ланспика или рубленымъ ланспикомъ, см. № 1232.

Нѣкоторые изъ перечисленныхъ гарнировъ могутъ быть покрыты и замаскированы слѣдующими холодными соусами: шофруа №№ 432 и 433, маіонезомъ №№ 444 — 446, равиготъ № 449, татарскимъ № 448, масломъ монпелье №№ 427 и 428, масломъ изъ анчоусовъ № 432, масломъ изъ омаровъ № 431, масломъ изъ раковъ № 429, ланспикомъ № 1232.

№ 1235. Шпажки. Металлическія шпажки, см. рис. № 108, которыя втыкаются въ мясо, рыбу, птицу, омары и т. д. для украшенія блюдъ, въ свою очередь, украшаются и гарнируются нижеслѣдующими продуктами: трюфелями, крупными шампиньонами, рѣпой, морковью, свеклой, крокетами, кнелями, пѣтушьими гребешками, сладкимъ мясомъ, бычачьимъ нёбомъ, печенками, раками, маленькими рыбками, налимьими печенками и т. п.

Эти продукты иногда панируются, а для холодныхъ блюдъ покрываются ланспикомъ.

№ 1236. Бордюры, рамки для блюдъ изъ тѣста. Замѣсить полфунта муки чуточкою воды и двумя желтками. Тѣсто должно быть крутое. Мѣсить до тѣхъ поръ, пока вся мука сольется въ одну массу. Раскатать тѣсто, нарѣзать длинныя полосы, выем-



Рис. № 108, А.

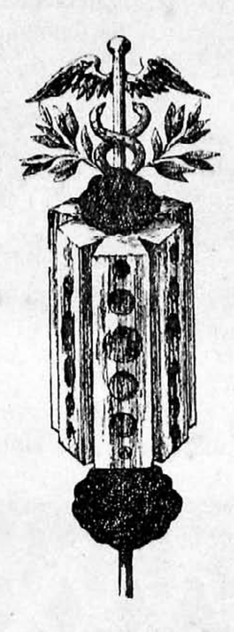


Рис. № 108, Б.



Рис. № 108, В.

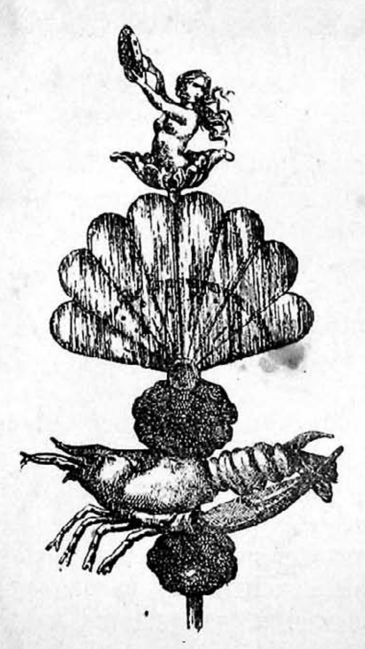


Рис. № 108, Г.

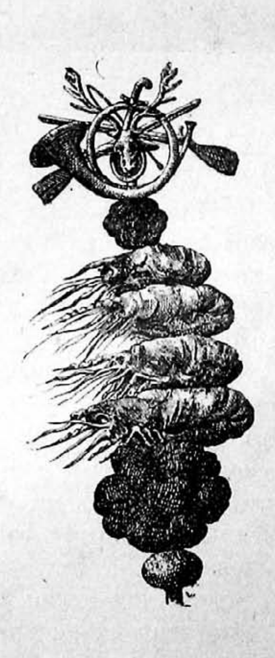


Рис. № 108, Д.

кою вырѣзать разные узоры, подражая кружеву, прилѣпить яйцомъ эти полосы, въ видѣ бордюра, на блюдо, поставить въ теплое мѣсто,

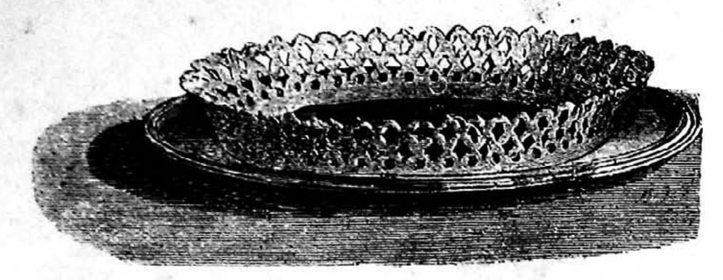


Рис. № 109, А.

подсушить. Для узора рамокъ продаются особыя бордюрныя мѣдныя и желѣзныя доски, см. рис. № 109.

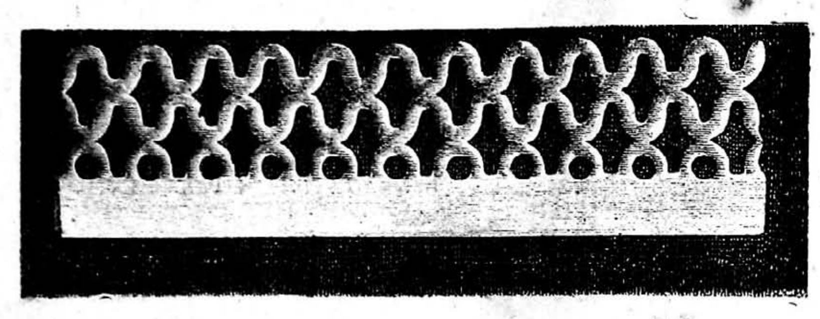


Рис. № 109, Б.

№ 1237. Цокли. Большіе цокли, постаменты, употребляемые въ видѣ подставокъ, выдѣлываются въ гипсовыхъ формахъ, имѣющихся въ продажѣ. Въ такія нагрѣтыя формы наливается распущенный бараній жиръ, соединенный со свинымъ саломъ; затѣмъ формы остужаются, изъ нихъ вынимаются цокли, которые послѣ того отдѣлываются свинымъ жиромъ, воскомъ, ломтями трюфелей, разными овощами, зеленью, цвѣтами. Кромѣ того употребляются точеныя деревянныя подставки, также покрываемыя жиромъ, разными маслами и т. п.

Жиръ для цоклей обыкновенно приготовляется такъ: очистить отъ пленокъ, изрубить и вымочить въ водѣ почечное баранье сало, растопить его на легкомъ огнѣ, соединить въ равныхъ частяхъ съ распущеннымъ свинымъ саломъ, выжать чрезъ салфетку, остудить, выбить лопаткою. Когда соединеніе окажется совершенно гладкимъ, берется модель для цокля, и таковой обмазывается саломъ по заранѣе составленному рисунку, отдѣлывается, украшается цвѣтами, устанавливается на блюдо.

№ 1238. Подставки для сладкихъ блюдъ, изъ желе, бланманже, баваруазовъ. Въ видѣ подставокъ для сладкихъ блюдъ употребляются: желе, бланманже, баваруазы, изготовленные въ формахъ съ гладкой поверхностью, а равно крустады и постаменты изъ риса № 1231. Естественно, что въ эти изготовленія, исключая изготовленій изъ риса, для приданія имъ устойчивости, слѣдуетъ прибавлять, въ ущербъ ихъ вкусовымъ качествамъ, большее количество клея или желатина.

Сладкія блюда украшаются шпажками, см. № 1235, съ фруктами, орѣхами, разными цукатами, вишнями, всякими ягодами, абрикосами, персиками, сливами, черносливомъ и вообще всякими фруктами, мелкими кондитерскими печеніями, напримѣръ буше №№ 1913 и 1914, маленькими формочками мороженаго, крема, желе.

№ 1239. Постаментъ изо льда. Такіе постаменты въ формѣ лебедя, скалы, развалины, корзины и т. п., выдѣлываются изъ большой ледяной глыбы. Если ее нѣтъ, въ такомъ случаѣ въ большую кастрюлю налить фильтрованной чистой воды, закрыть крышкою, задѣлать въ ледъ, засыпать солью, морозить не менѣе пяти часовъ; когда замерзнетъ, погрузить кастрюлю въ горячую воду, опрокинуть на столѣ или на мраморную доску и немедленно, передъ самымъ отпускомъ, горячими ножами, ложками, стамесками, спицами, бордюрными металлическими рамками или выемками, выдѣлать изо льда, по заранѣе составленному рисунку, какой-угодно постаментъ, крустадъ, корзинку и т. п.

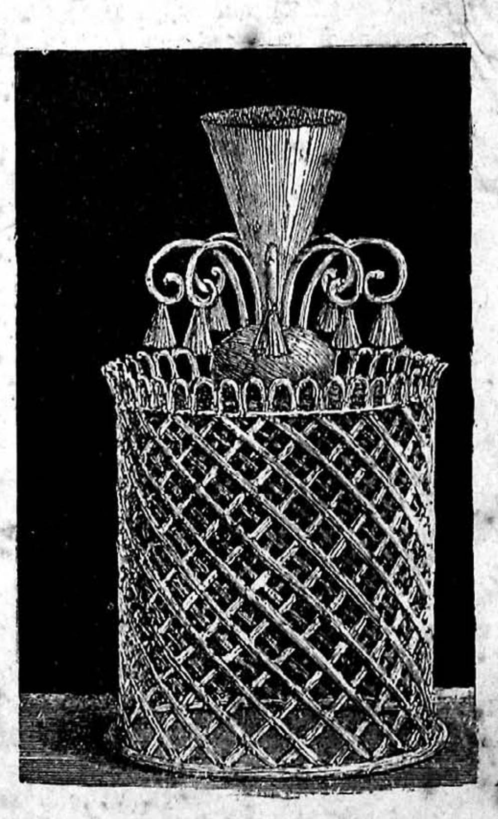


Рис. № 110.

№ 1240. Корзинка изъ карамели. Сварить изъ фунта сахара, лишь смоченнаго водою и лимоннымъ сокомъ, сиропъ въ сорокъ семь или восемь градусовъ, до степени карамели, см. № 1612, снять съ огня, поставить кастрюлю на одну минуту въ холодную воду

и немедленно тянуть карамель палочкою, накладывая нитку или ленточку на любую гладкую форму или кастрюлю, см. рис. 110, по заранѣе составленному рисунку. Форма или кастрюля должны быть обмазаны прованскимъ масломъ. Карамель во время изготовленія изъ нея корзины должна быть очень горячею, а потому, какъ только начнетъ остывать, кастрюлю съ карамелью слѣдуетъ поставить на огонь, подогрѣть, см. № 1614.

№ 1241. Украшенія изъ кроканбуша. Смотри кроканбушъ №№ 1967—1972.

№ 1242. Украшенія изъ нуги. Смотри нуга №№ 1973 и 1974.

№ 1243. Корнетъ для украшенія блюдъ. Всякія украшенія сладкихъ и несладкихъ блюдъ взбитыми бѣлками, сливками, разными кондитерскими кремами, маслами, ланспикомъ и т. п. выдѣлываются корнетомъ изъ холста, въ который вставляются металлическія конусообразныя трубочки, см. рис. № 111.

За неимѣніемъ холщевого корнета, онъ выдѣлывается изъ бумаги, см. рис. № 112, подклеивается бѣлкомъ, и кончикъ его отрубается, сообразно той струѣ бѣлковъ, сливокъ, масла и т. п., которая требуется для изготовленія того или другого украшенія или издѣлія.

ОТДѢЛЪ XVIII.

Тѣсто не кондитерское.

№ 1244. Тѣсто не кондитерское. Виды и подраздѣленія. Общія указанія. Тѣсто, по способу его приготовленія, можетъ быть двухъ главныхъ категорій:

I) тѣсто безъ дрожжей, прѣсное,

II) тѣсто на дрожжахъ, кислое.

Обѣ категоріи тѣста могутъ подвергаться жаренію и печенію; прѣсное же тѣсто, кромѣ того, подвергается варкѣ.

Оба названныя тѣста бываютъ не сдобными и сдобными, въ зависимости отъ введенія въ нихъ меньшаго или бо́льшаго количества сдобы, т. е. масла, яицъ.

I) Тѣсто безъ дрожжей, прѣсное, подраздѣляется на:

а) тѣсто изъ муки и воды—постное,

б) тѣсто изъ муки, воды, яицъ, масла—сдобное.

в) тѣсто слоеное (сдобное),

г) тѣсто заварное (сдобное),

д) кляръ (сдобное),

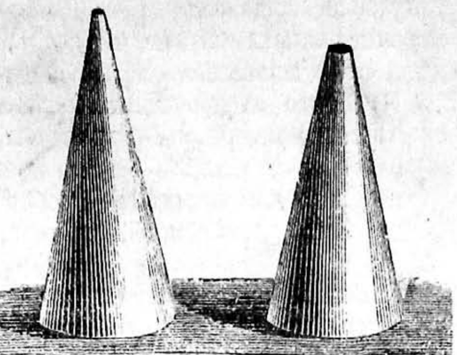


Рис. № 111, Б.

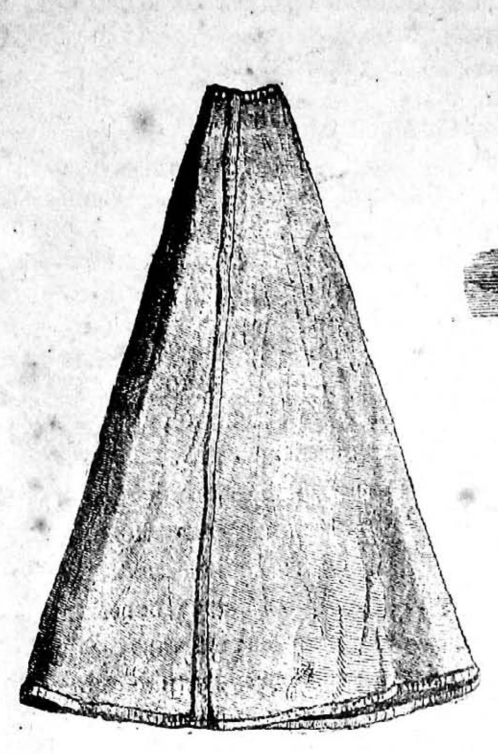


Рис. № 111, А.

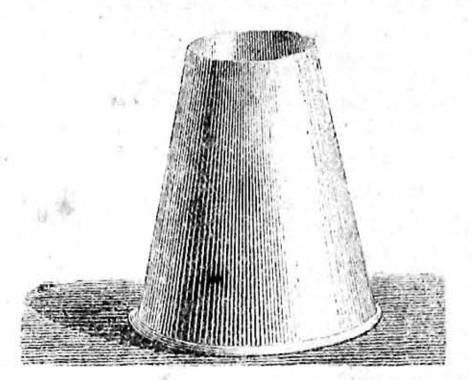


Рис. № 111, Г.

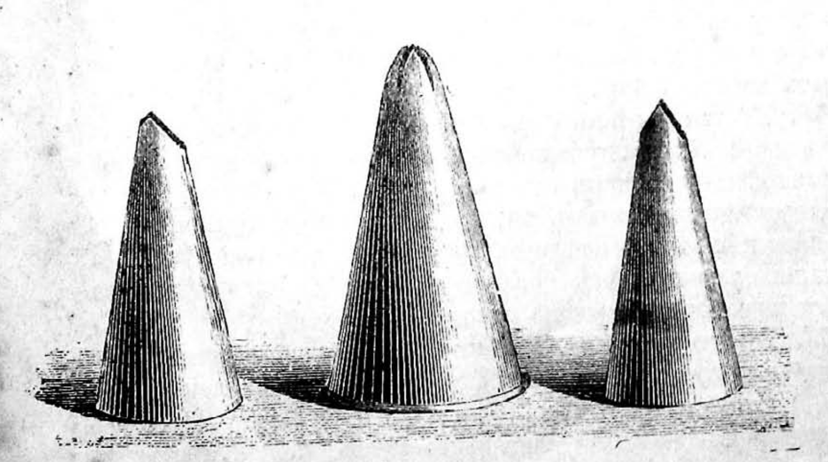


Рис. № 111, В.

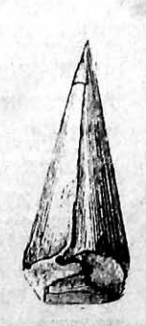


Рис. № 112.

е) тѣсто для сладкихъ блюдъ, какъ-то: бисквитное, вафельное, генуэзское, маделенъ и т. п. (сдобное). Описаніе приготовленія тѣстъ, перечисленныхъ въ этомъ пунктѣ, составляетъ предметъ особаго отдѣла подъ названіемъ тѣсто кондитерское.

II) Тѣсто на дрожжахъ, кислое, подраздѣляется на:

а) тѣсто калачное—безъ сдобы,

б) тѣсто для хлѣба—съ очень небольшой сдобой,

в) тѣсто для пироговъ—сдобное,

г) тѣсто для бріошей, куличей, бабъ, савареновъ и т. д.—очень сдобное.

Основное правило при изготовленіи всякаго тѣста заключается въ томъ, что оно должно выдѣлываться изъ муки и всѣхъ продуктовъ, соединяемыхъ съ мукою самаго высокаго качества и безукоризненной свѣжести. Только при соблюденіи этого необходимѣйшаго условія, въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ, можно сдѣлать тѣсто отличнаго качества.

При всякомъ изготовленіи тѣста, мука, предназначенная для него, должна быть суха, просѣяна. Лучшія дрожжи—сухія, въ прессованныхъ плиткахъ, продающіяся по 30—40 коп. за фунтъ.

Изготовляющій тѣсто долженъ знать свойства печи, въ которой онъ работаетъ, и путемъ опыта и навыка приноровиться къ жару ея, необходимому для изготовленія того или другого тѣста. Теоретическія указанія по вопросу о топкѣ печи представляются, по меньшей мѣрѣ, непрактичными. Надо умѣть истопить печь и умѣть регулировать ея температуру сообразно предстоящей работѣ.

№ 1245. Тѣсто прѣсное, постное. Нужное количество просѣянной муки выложить на столъ, собрать ее въ кругъ, рукою внутри круга образовать ямку, въ нее влить воды, растворивъ въ таковой полтора золотника соли. Ножомъ или прямо рукою постепенно соединить муку съ водою, дабы образовалась совершенно гладкая масса, свободно отдѣляющаяся отъ стола и пальцевъ. Если тѣсто должно быть не очень круто, то прибавить еще ложку воды.

№ 1246. Тѣсто прѣсное, постное, изъ ржаной муки. Точно такъ же замѣшивается прѣсное постное тѣсто изъ ржаной муки, для замазыванія крышекъ на горшкахъ и сосудахъ, если требуется герметически закрыть приготовляемые продукты или живность на пару или въ духовой печи, а равно при изготовленіи тѣста для запеканія окороковъ. Въ послѣднемъ случаѣ на каждые два фунта муки можно прибавить по одному цѣлому яйцу.

№ 1247. Тѣсто прѣсное, сдобное. Въ постное прѣсное тѣсто № 1245, дабы сдѣлать его сдобнымъ, во время замѣшиванія прибавить на одинъ фунтъ муки отъ одного до пяти желтковъ и отъ десяти золотниковъ до фунта сливочнаго масла. Количество желтковъ и масла находится въ зависимости отъ того, для какого изго-

товленія предназначается тѣсто. Въ нѣкоторыхъ, особо указанныхъ случаяхъ вода замѣняется молокомъ или сметаной, и въ тѣсто прибавляется сахаръ.

Сдобное прѣсное тѣсто надо дѣлать быстро, не мучить его продолжительнымъ замѣшиваніемъ, ибо въ этомъ случаѣ оно зажирѣетъ и будетъ негладкимъ. Во время замѣшиванія, какъ-только будетъ замѣчена наклонность тѣста давать трещины, сейчасъ же прибавить немного воды и передѣлать тѣсто въ гладкую массу.

Сдобное прѣсное тѣсто выдѣлывается такъ же, какъ и постное прѣсное, т. е. просѣянную муку выложить горкою на столъ, см. рис. № 113; въ серединѣ сдѣлать углубленіе, въ это углубленіе влить воду, въ которой предварительно растворить соль и сахаръ, засимъ выпустить яйца и ножомъ или рукою, забирая муку мало-

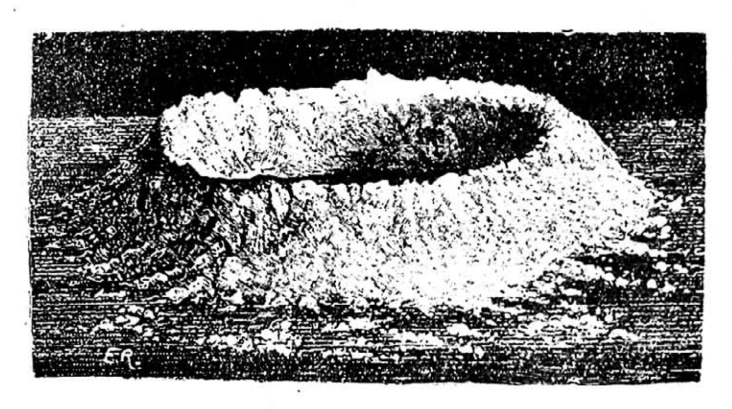


Рис. № 113.

по-малу съ краевъ, соединить ее съ водою и яйцами. Одновременно съ этимъ промыть для тѣста масло, выжать его, раздѣлить на кусочки, разложить на поверхность муки и присоединить къ послѣдней во время замѣшиванія ея съ водой, солью и яйцами.

Дабы тѣсто не вышло очень крутымъ и на немъ не образовалось трещинъ, подливать, какъ указано выше, воды по четверти чайной ложки. Когда вся масса тѣста сольется, сдѣлается совершенно гладкою, тогда тѣсто собрать въ одинъ кусокъ, переложить на тарелку или на блюдо, накрыть салфеткою и поставить въ прохладное мѣсто.

Замѣшанное сдобное прѣсное тѣсто употребляется черезъ нѣсколько часовъ послѣ его изготовленія; но этотъ срокъ, въ случаѣ надобности, можетъ быть значительно сокращенъ, въ ущербъ, однако, качеству тѣста. Въ крайнемъ случаѣ, такое сдобное прѣсное тѣсто можетъ идти на изготовленіе черезъ пятнадцать минутъ послѣ того, какъ оно замѣшано.

№ 1248. Тѣсто для холодныхъ паштетовъ, рамокъ и т. п. Сдобное прѣсное тѣсто, въ составъ котораго входятъ фунтъ муки, стаканъ воды, полтора золотника соли, одинъ желтокъ, двадцать пять золотниковъ масла, употребляется для холодныхъ паштетовъ, рамокъ и т. п.

№ 1249. Тѣсто для варениковъ, колдуновъ, пельменей, равіолей, лапши. Сдобное тѣсто, въ составъ котораго, на одинъ фунтъ муки и четверть стакана воды, идетъ ползолотника соли, шесть желтковъ, пять золотниковъ масла, употребляется на изготовленіе лапши, варениковъ, колдуновъ, пельменей, равіолей. Это тѣсто, въ особенности для лапши, раскатывается очень тонко.

№ 1250. Тѣсто для лапши по Карему. Фунтъ муки просѣять, образовать ямку, положить ползолотника соли, восемь желтковъ, столовую ложку воды, тщательно и долго мѣсить, раскатать очень тонко, разрѣзать на четыре полосы, чуть обсыпать мукою, наложить ихъ одну на другую, нарѣзать самыми тонкими длинными полосками, растрясти полоски руками.

№ 1251. Тѣсто для тембалей, горячихъ паштетовъ, ватрушекъ. Сдобное тѣсто, въ которое на одинъ фунтъ муки и полстакана воды кладутъ два желтка, сорокъ золотниковъ масла, полтора золотника соли, идетъ, между прочимъ, для изготовленія тембалей, горячихъ паштетовъ, ватрушекъ.

№ 1252. Тѣсто для ватрушекъ. Для нихъ рекомендуется также слѣдующее тѣсто: на фунтъ муки—стаканъ густой сметаны, два желтка, три золотника распущеннаго масла, полтора золотника соли.

№ 1253. Тѣсто слоеное. Выложить на столъ фунтъ муки, сдѣлать ямку, въ нее влить стаканъ очень холодной воды, съ разведенными въ ней полутора золотниками соли и однимъ желткомъ. Отнюдь не выпуская воду на столъ черезъ края муки, ножомъ соединить съ водою прилегающія къ ней части муки и довести эту середину тѣста до густоты сметаны. Засимъ руками вымѣсить тѣсто до совершенной гладкости такъ, чтобы на столѣ не осталось ни кусочка тѣста, ни капли муки. Положить тѣсто на холодъ не менѣе какъ на двадцать пять минутъ. Остуженное тѣсто раскатать въ пластъ, тоньше мизинца. Фунтъ промытаго, размятаго, отжатаго и застуженнаго масла размять въ лепешку меньшаго, сравнительно съ тѣстомъ, размѣра. Положить масло на тѣсто, собрать края тѣста, ими совершенно покрыть масло, образовать четыреугольный пластъ, см. рис. № 114, А. Нѣсколькими легкими нажимами скалки примять, разровнять масло, уложить пластъ на блюдо, поставить минутъ на пятнадцать на ледъ. По истеченіи этого срока, переложить пластъ на столъ, осторожно раскатать тѣсто въ длину, катая отъ себя въ одномъ направленіи и тщательно наблюдая, чтобы тѣсто было вездѣ

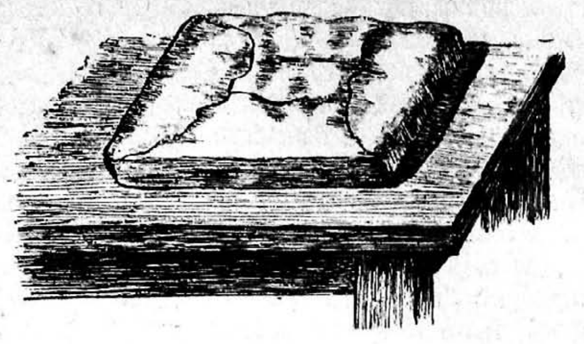


Рис. № 114, А.

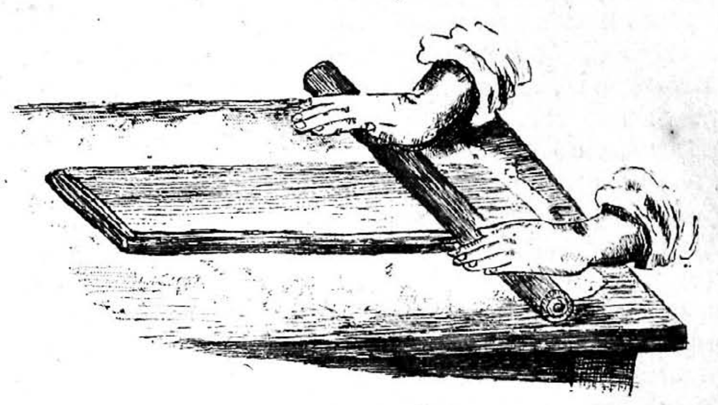


Рис. № 114, Б.

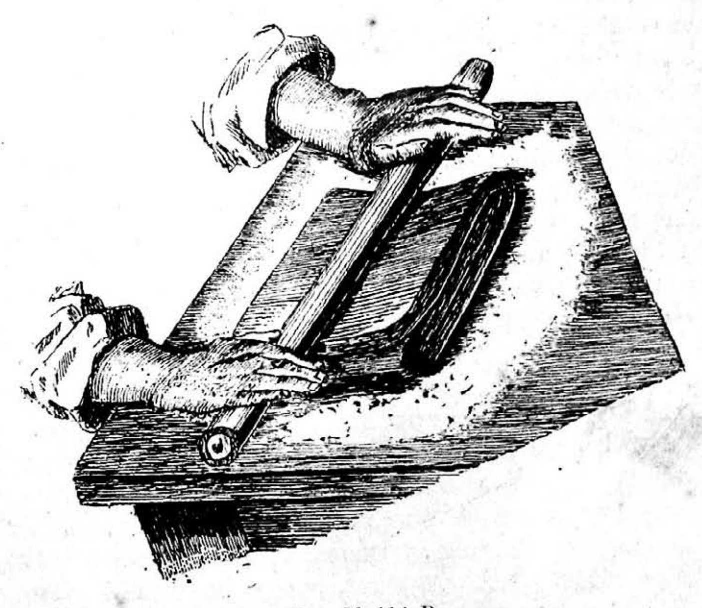


Рис. № 114, В.

однообразной толщины, нигдѣ не прорвалось, чтобы масло не вышло наружу, см. рис. 114, Б.

Когда тѣсто вытянется въ ровную длинную узкую полоску, загнуть одну треть, см. рис. 114, В, потомъ загнуть на сложенныя части тѣста остальную часть его и, положивъ тѣсто передъ собою верхнимъ краемъ направо отъ себя, еще разъ продѣлать съ нимъ ту же операцію, т. е. раскатать его во всю длину и сложить втрое. Засимъ тѣсто поставить на ледъ, прикрыть сосудомъ, наполненнымъ льдомъ, продержать на холодѣ двадцать или двадцать пять минутъ и потомъ повторить съ тѣстомъ ту же операцію еще два раза, такъ что въ общемъ тѣсто окажется раскатаннымъ вдоль всего шесть разъ. Тѣсто, вынесенное на холодъ, должно застыть и при слѣдующемъ раскатываніи слегка хрустѣть.

По окончаніи третьяго раскатыванія, изъ тѣста сейчасъ же надо выдѣлывать пирожки или пирогъ, или паштетъ и сажать ихъ въ горячую печь.

Выдѣлывая слоеное тѣсто, надо какъ можно меньше подсыпать муки, ибо въ противномъ случаѣ слойка выйдетъ твердою. Слоеное тѣсто сажается въ горячую печь на листѣ, слегка смоченномъ водою. Если бы тѣсто начало горѣть сверху, его надо покрыть мокрою бумагой.

Успѣхъ изготовленія слоенаго тѣста, его легкость, способность слоиться и, въ особенности, способность хорошо подняться, зависитъ, главнымъ образомъ, отъ качества масла и его температуры. Необходимо, чтобы масло было очень жирно, чтобъ оно не содержало въ себѣ ни воды, ни сыворотки и чтобы плотность его вполнѣ соотвѣтствовала плотности тѣста, вслѣдствіе чего, лѣтомъ въ особенности, необходимо студить масло на льду. Дабы удалить изъ сливочнаго масла наибольшее количество имѣющейся въ немъ воды и сыворотки, масло полезно растопить, собрать съ него пѣну, слить масло, оставивъ на днѣ сыворотку, и засимъ застудить его. На югѣ Франціи, напр. въ Марсели, Ниццѣ, слойка дѣлается очень легкою, что объясняется присоединеніемъ къ маслу, болѣе чѣмъ наполовину, почечнаго говяжьяго жира.

Иногда съ большимъ успѣхомъ желтокъ замѣняется бѣлкомъ и къ водѣ прибавляютъ полъ-рюмки водки, спирта, коньяка. Въ общемъ объемъ всей жидкости, вводимой въ фунтъ муки, долженъ быть не болѣе одного стакана.

№ 1254. Тѣсто слоеное на почечномъ жирѣ. Вмѣсто масла, какъ указано въ № 1253, слоеное тѣсто можетъ быть сдѣлано на почечномъ говяжьемъ жирѣ. Для этого жиръ приготовляется такъ: кусокъ жира, вѣсомъ въ одинъ фунтъ, вымыть, снять съ него пленки, истолочь въ ступкѣ, подливая по чайной ложечкѣ рюмку прованскаго масла, протереть чрезъ сито, остудить. Размять жиръ

въ лепешку; въ дальнѣйшемъ поступить какъ указано въ № 1253. На фунтъ муки слѣдуетъ взять фунтъ сала, чуть меньше стакана воды, рюмку прованскаго масла, полтора золотника соли.

№ 1255. Тѣсто слоеное на прованскомъ маслѣ. Вмѣсто сливочнаго масла, какъ указано въ № 1253, можно сдѣлать слойку на прованскомъ маслѣ, для чего это масло поставить на холодъ, застудить. Тѣсто для слойки раскатать, на него застывшими каплями наложить прованское масло, сложить, вторично раскатать, поставить на холодъ. Второй и третій разъ повторить ту же операцію до израсходованія всего прованскаго масла. На фунтъ муки идетъ три четверти фунта прованскаго масла, стаканъ воды, полтора золотника соли.

№ 1256. Тѣсто полуслоеное. Оно изготовляется во всемъ такъ же, какъ и тѣсто № 1253, но масла слѣдуетъ класть лишь полфунта. Это тѣсто раскатывается всего четыре раза.

№ 1257. Тѣсто прѣсное рубленое. На фунтъ муки—стаканъ воды или молока, полфунта масла, полтора золотника соли. Замѣсить муку съ водою, солью и рубить тѣсто съ масломъ до тѣхъ поръ, пока они не сольются. Это тѣсто дѣлается очень быстро; изъ него наскоро можно сдѣлать пирожки, тартелетки и т. п.

№ 1258. Тѣсто заварное. Налить въ кастрюлю полтора стакана воды, положить полтора золотника соли, сорокъ золотниковъ масла, золотникъ сахара, закипятить, снять съ огня, вылить на шестьдесятъ золотниковъ муки, понемногу и постоянно мѣшая, вновь поставить на огонь, мѣшать, и когда тѣсто настолько обсохнетъ, что будетъ на лопаточкѣ отдѣляться отъ кастрюли, снять съ огня, остудить, вбить, постоянно мѣшая, по одному, четыре желтка.

№ 1259. Кляръ. Тридцать золотниковъ лучшей крупчатки смѣшать съ полустаканомъ горячей воды; прибавить полъ-золотника соли, два желтка, двѣ ложки прованскаго масла; смѣшать до совершенной гладкости. Если бы это тѣсто оказалось очень густымъ, подлить немного прованскаго масла, не болѣе ложки. Передъ употребленіемъ прибавить два бѣлка, осторожно соединить съ тѣстомъ.

Постный кляръ приготовляется такъ же, но безъ яицъ.

Второй способъ приготовленія кляра: тридцать золотниковъ муки развести полустаканомъ теплаго молока, ложкою распущеннаго сливочнаго масла; размѣшать до совершенной гладкости. Прибавить чуть соли и сахара, вбить два желтка. Передъ употребленіемъ осторожно присоединить два взбитыхъ бѣлка.

№ 1260. Тѣсто кислое на дрожжахъ, растворчатое. Въ большинствѣ книгъ, посвященныхъ описанію изготовленій тѣста, помѣщено весьма большое количество очень сложныхъ, часто мало понятныхъ описаній приготовленія хлѣбовъ, булокъ, пироговъ и особенно бабъ. Описанія эти, сбивая читателя съ толка, заставляютъ

полагать, что сдѣлать, напр. хорошую бабу, для человѣка, непосвятившаго себя исключительно тайнамъ кулинарной химіи, почти невозможно. На самомъ же дѣлѣ, при небольшомъ вниманіи, незначительномъ навыкѣ, всякій, усвоившій себѣ порядокъ изготовленія растворчатаго тѣста на дрожжахъ и умѣющій управиться со своей печью, можетъ изготовить безъ особеннаго труда и отличный пирогъ, и вкусный бріошъ, и хорошую бабу, и легчайшій саваренъ, какихъ никогда не сдѣлаютъ ни въ лучшей булочной, ни въ лучшей кондитерской. Не сдѣлаютъ же такихъ хорошихъ печеній булочники и кондитеры потому, что никогда не будутъ употреблять яицъ и масла такого превосходнаго качества, которое необходимо для изготовленія отличнаго тѣста.

Всякое кислое растворчатое тѣсто, начиная съ калачнаго и кончая тѣстомъ для кулебякъ, бріошей, бабъ, савареновъ, приготовляется по однимъ и тѣмъ же правиламъ; вся разница заключается въ большемъ или меньшемъ количествѣ вводимой въ тѣсто сдобы, т. е. масла, яицъ, сливокъ, сахара и т. п.

Вслѣдствіе этого можно сказать, что всякое кислое растворчатое тѣсто состоитъ изъ соединенія муки, воды, дрожжей съ прибавленіемъ къ этому масла и яицъ, количество которыхъ зависитъ отъ назначенія тѣста.

Приготовленіе кислаго растворчатаго тѣста начинается заготовкою опары. Такъ называется смѣсь потребнаго количества дрожжей съ теплою водой или теплымъ молокомъ и соединеніе этой болтушки съ одной четвертью или третью всей муки, предназначенной для изготовленія тѣста. Послѣ соединенія дрожжей, воды и муки должно получиться совершенно гладкое негустое тѣсто, составляющее опару.

Вслѣдъ за этимъ сосудъ, въ коемъ находится опара, напр. кастрюля, прикрывается полотенцемъ и ставится въ сосудъ, наполненный теплою водой около тридцати градусовъ по Реомюру. Минутъ черезъ двадцать пять-тридцать, въ зависимости отъ качества дрожжей, опара должна подняться, приблизительно, въ три раза сравнительно съ первоначальнымъ ея объемомъ, и тогда, не давая ей опуститься, соединить ее съ остальною мукой, предназначенною для тѣста, или съ мукой и сдобой, если тѣсто должно быть сдобнымъ.

Эта вторая часть тѣста, состоящая изъ остальныхъ двухъ третей общаго количества муки, предназначенной для изготовленія извѣстнаго печенія, должна быть вполнѣ подготовлена къ соединенію съ опарой, т. е. муку надо замѣсить съ водою, если изготовляется постное тѣсто, и съ водою и сдобой, когда требуется тѣсто сдобное. Подробности приготовленія того или другого тѣста описаны ниже, въ соотвѣтствующихъ параграфахъ.

Итакъ, послѣ соединенія опары со второй частью тѣста, начинается самая выдѣлка его—вымѣшиваніе; отъ стараній, прилагае-

мыхъ при этомъ вымѣшиваніи, зависитъ качество тѣста. Вымѣшиваніе можетъ производиться на столѣ, въ горшкѣ, чашкѣ, корытѣ. Тѣсто слѣдуетъ валять, мять, рвать, растягивать, выбивать руками или лопаткой. Продолжительность этой работы опредѣляется большей или меньшей сдобностью тѣста: чѣмъ больше положено въ тѣсто масла и желтковъ, тѣмъ дольше слѣдуетъ мѣсить его. Для вымѣшиванія постнаго растворчатаго тѣста (на калачи, булки) требуется не менѣе получаса, для сдобнаго—не менѣе часа и для тѣста очень сдобнаго, напр. для нѣкоторыхъ бабъ,—не менѣе двухъ часовъ.

Когда процессъ вымѣшиванія законченъ, надо уложить тѣсто въ объемистый, не холодный сосудъ, накрыть полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ два-три часа, а иногда, если тѣсто очень сдобно, то и позже, оно должно окончательно подняться. Въ это время слѣдуетъ приступить къ формированію печеній, т. е. начать выдѣлывать изъ поднявшагося тѣста булки, калачи, пироги, положить ихъ на листы или же уложить тѣсто въ формы для бабъ, бріошей, савареновъ, а затѣмъ все приготовленное такимъ образомъ тѣсто опять поставить въ теплое мѣсто, дабы оно разстоялось. Когда тѣсто вторично поднимется, его ставятъ въ печь. Если тѣсто укладывается въ форму, то слѣдуетъ заполнить имъ не болѣе половины ея, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ даже не больше трети. Случается, что тѣсто поднялось, а печь его нельзя и слѣдовательно формировать изъ него печеніе еще рано. Тогда приходится сломать тѣсто, т. е. лопаткою или рукою нарушить его подъемъ, опустить тѣсто на дно сосуда, дабы оно вторично поднялось; такимъ образомъ, можно выиграть часъ или два времени.

При изготовленіи кислаго растворчатаго тѣста, особенно сдобнаго, надо имѣть въ виду, что оно даетъ до сорока процентовъ припеку, т. е. изъ фунта муки получается выпеченнаго тѣста почти полтора фунта. Этого количества печенія достаточно, примѣрно, на шесть человѣкъ.

При изготовленіи сдобнаго кислаго тѣста, растертые желтки и масло слѣдуетъ смѣшать съ мукою, передъ присоединеніемъ къ тѣсту опары, а бѣлки взбить и ввести въ тѣсто значительно позже, именно передъ формированіемъ изъ него печеній. Бѣлки вводятся взбитыми, отдѣльно отъ желтковъ, въ томъ предположеніи, что отъ этого тѣсто дѣлается болѣе легкимъ и не такъ быстро черствѣетъ. Но такъ ли это—утвердительно сказать трудно.

Во Франціи, гдѣ нѣкоторыя печенія изъ кислаго, сдобнаго растворчатаго тѣста, напр. бріоши, доведены до совершенства, бѣлки не отдѣляются отъ желтковъ, и цѣлыя яица присоединяются къ мукѣ по одному, до соединенія тѣста съ опарою.

№ 1261. Калачъ. На одинъ фунтъ муки—два золотника дрожжей, полтора золотника соли, стаканъ съ третью теплой воды. Раз-

вести дрожжи въ трехъ четвертяхъ стакана теплой воды, прибавить треть фунта муки, тщательно соединить съ болтушкою изъ дрожжей, поставить кастрюлю съ опарой въ сосудъ съ теплою водой въ тридцать градусовъ по Реомюру. Остальную муку превратить въ тѣсто, прибавить въ него оставшуюся воду, распустивъ предварительно въ послѣдней полтора золотника соли. Черезъ двадцать-двадцать пять минутъ, когда опара значительно поднимется, смѣшать ее съ подготовленнымъ тѣстомъ, мѣсить таковое въ теченіе не менѣе тридцати минутъ. Уложить тѣсто въ объемистый сосудъ, накрыть полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто. Примѣрно черезъ три часа выложить тѣсто на доску, скатать его колбасой, нарѣзать

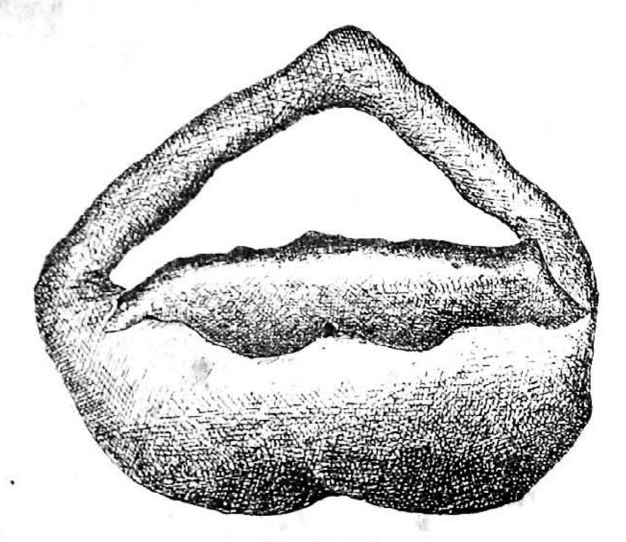


Рис. № 115.

на равные куски, изъ каждаго куска образовать лепешку въ палецъ толщиною, ножомъ вырѣзать дужку, лоскутъ тѣста, прилегающій къ дужкѣ, загнуть на середину лепешки, подсыпавъ подъ этотъ лоскутъ сухой муки, переложить калачи на листъ, обсыпанный мукою, дать имъ разстояться въ тепломъ мѣстѣ, примѣрно около получаса, смазать верхъ калача водою, обсыпать сухою мукой, посадить въ печь и держать въ таковой отъ пятнадцати до двадцати минутъ. Вынуть изъ печи, покрыть сырымъ полотномъ, остудить, снять съ листа.

№ 1262. Булки несдобныя. Приготовляются совершенно такъ же, какъ и калачи № 1261, но въ тѣсто, передъ соединеніемъ его съ опарой, прибавляется одинъ желтокъ. Придать булкамъ какую-угодно форму, передъ сажаніемъ въ печь обмазать верхъ, не касаясь боковъ булокъ, желткомъ, разведеннымъ водою.

№ 1263. Булки на молокѣ, такъ называемый англійскій хлѣбъ, къ чаю и для надобностей кухни,—напр. для гренковъ, крустадовъ и т. п. На одинъ фунтъ муки—стаканъ съ третью теплаго молока, два золотника дрожжей, одинъ желтокъ, полтора золотника соли. Во всемъ остальномъ приготовляются такъ же, какъ и булки № 1262. Этому очень вкусному хлѣбу придаются видъ и форма московской сайки. Если хлѣбъ предназначается исключительно для крустада, т. е. для украшенія блюда, см. № 1231, то онъ долженъ быть тяжелымъ. Это достигается тѣмъ, что тѣсто, передъ сажаніемъ въ печь, укладывается въ намасленную кастрюлю, прикрывается крышкою, которая и задерживаетъ подъемъ тѣста.

№ 1264. Булки французскія, по Карему. На одинъ фунтъ муки—три четверти стакана молока, два золотника дрожжей, три четверти стакана воды, почти два золотника соли, пять золотниковъ теплаго, распущеннаго масла. Опару изъ трети фунта муки и двухъ золотниковъ дрожжей приготовить на тепломъ молокѣ, соединить съ тѣстомъ, сдѣланнымъ изъ остальной муки съ посоленною теплою водой, прибавить масла, мѣсить полчаса. Дать подняться въ теченіе трехъ часовъ. Выдѣлать булки въ видѣ длинныхъ колбасъ, дать разстояться полчаса, обмазать верхъ булокъ водою съ желткомъ, посадить въ горячую печь на листахъ, держать въ печи двадцать минутъ, оскоблить нижнюю корку, остудить.

№ 1265. Булки сдобныя. Приготовляются совершенно такъ же, какъ и № 1264, но въ тѣсто, соединяя его съ поднявшеюся опарой, прибавить цѣлыми сырыя яйца или одни желтки, сливочное масло въ кускѣ или же масло, распущенное, очищенное и чуть теплое. Одновременно съ солью въ тѣсто прибавляется сахаръ. Для примѣра, возьмемъ такую пропорцію: одинъ фунтъ муки, два съ четвертью золотника дрожжей, стаканъ теплой воды, два цѣлыхъ яйца, пять золотниковъ распущеннаго масла, полтора золотника соли, столько же мелкаго сахара. Изъ приведенной пропорціи видно, что, съ прибавленіемъ къ тѣсту сдобы, т. е. масла и яицъ, нѣсколько уменьшается количество воды и увеличивается количество дрожжей, такъ какъ яйца и масло естественно разжижаютъ тѣсто, но съ другой стороны дѣлаютъ его болѣе тяжелымъ, вслѣдствіе чего для подъема тѣста требуется увеличить количество дрожжей. Опара, какъ и всегда, дѣлается изъ одной трети муки, двухъ съ четвертью золотниковъ дрожжей и чуть болѣе полустакана воды. Пока опара поднимается, остальную муку надо замѣсить оставшеюся водой, въ которой растворены соль и мелкій сахаръ, и двумя яйцами, предварительно растертыми съ масломъ. Какъ-только опара поднимется, соединить ее съ приготовленнымъ тѣстомъ, замѣсить. Продолжать мѣсить около часа, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ два или

три часа выдѣлать изъ тѣста булки, дать имъ разстояться, обмазать верхъ булокъ водою съ желткомъ, посадить въ горячую печь. Поспѣваютъ минутъ въ двадцать-двадцать пять.

№ 1266. Куличъ обыкновенный. Приготовляется и замѣшивается совершенно такъ же, какъ и сдобныя булки № 1265. Пропорція для обыкновеннаго, не очень сдобнаго, кулича слѣдующая: одинъ фунтъ муки, два съ четвертью золотника дрожжей, стаканъ теплой воды или теплаго молока, два цѣлыхъ яйца, десять золотниковъ распущеннаго масла, одинъ золотникъ промытаго изюма и кишмиша, восемь золотниковъ очищеннаго миндаля. Для запаха, цвѣта или вкуса прибавляются духи, т. е. кардамонъ, мускатный цвѣтъ, цедра, ваниль, шафранъ.

Когда тѣсто поднимется, куличъ уложить въ высокую кастрюлю или форму, наполняя не болѣе половины этихъ сосудовъ, дно и бока коихъ предварительно обложить намасленною бумагой. Куличъ долженъ разстояться въ формѣ. Передъ сажаніемъ его въ печь, верхъ его обмазать желткомъ съ водою, украсить полосками тонко раскатаннаго тѣста, изюмомъ, миндалемъ, цукатами. Въ горячей печи куличъ (въ зависимости отъ его размѣра) держится отъ получаса до полутора. Готовность его опредѣляется какъ внѣшнимъ его видомъ, для чего требуется извѣстный навыкъ, такъ и прокалываніемъ соломенкою или шпилькою. Если онѣ выходятъ изъ тѣста совершенно сухими, значитъ оно готово, если же влажными, то тѣсто еще сыро.

1267. Куличъ сдобный. На одинъ фунтъ муки—два съ четвертью золотника дрожжей, стаканъ съ третью теплаго молока, три желтка, восемнадцать золотниковъ сахара, одинъ золотникъ соли, два взбитыхъ бѣлка, двадцать золотниковъ масла; изюмъ, кишмишъ, миндаль и духи, какъ указано въ № 1266. Выдѣлывается и печется такъ же, какъ и куличъ № 1266, причемъ, во время подъема опары, остальная мука соединяется съ оставшимися водой или молокомъ, въ коихъ распущены сахаръ и соль съ тремя желтками, масломъ. Передъ формированіемъ кулича, когда тѣсто окончательно поднимется, присоединить къ нему изюмъ и взбитые бѣлки.

№ 1268. Штрицель. Stritzel. Два фунта просѣянной крупичатой муки, пять золотниковъ дрожжей, полстакана теплой воды, стаканъ теплаго молока, четыре яйца, два желтка, тридцать пять золотниковъ мелкаго сахара, три золотника соли, четверть фунта кишмиша, четверть фунта мелко-накрошеннаго цуката, пятнадцать золотниковъ истолченаго сухого, очищеннаго миндаля, шесть золотниковъ накрошеннаго мелкими ломтиками сухого и очищеннаго миндаля, шестьдесятъ золотниковъ сливочнаго масла. Растворить дрожжи въ полустаканѣ теплой воды, влить понемногу, постоянно мѣшая эту болтушку, на четверть фунта муки, тщательно соеди-

нить, поставить кастрюлю въ сотейникъ съ теплою водой, держать около двадцати пяти минутъ, причемъ эта опара поднимется въ три раза. Одновременно остальную муку вымѣсить самымъ тщательнымъ образомъ съ молокомъ, въ коемъ растворить сахаръ, соль съ яйцами и масломъ. Присоединить поднявшуюся опару. Мѣсить и выбивать тѣсто около часа, уложить въ обширный сосудъ, поставить въ теплое мѣсто, дать тѣсту подняться; примѣрно черезъ три часа вывалить его на столъ, насыпать на него истолченный миндаль, кишмишъ, нарѣзанный цукатъ; размѣшать, дабы все это распредѣлить по всему тѣсту. На намасленныхъ листахъ сформировать длинные хлѣбы, сдѣлать по нимъ надрѣзы поперекъ, обмазать желткомъ, разбавленнымъ водою, дать хлѣбамъ разстояться въ тепломъ мѣстѣ. Поверхность хлѣбовъ обсыпать ломтиками миндаля, посадить въ горячую печь. За три минуты передъ тѣмъ, какъ вынимать изъ печи, посыпать штрицель мелкимъ сахаромъ.

№ 1269. Булочки и крендели сдобные. Выдѣлываются изъ тѣста №№ 1265, 1267 и 1268; количество сахара, присоединяемаго къ тѣсту, можетъ быть удвоено. Очень сдобныя и вкусныя булочки дѣлаются изъ такой пропорціи: одинъ фунтъ муки, одинъ стаканъ молока, два съ четвертью золотника дрожжей, четверть стакана сахара, двадцать золотниковъ масла, три яйца, золотникъ соли. Булочки выдѣлываются во всемъ такъ же, какъ сдобныя булки № 1265. Когда тѣсто окончательно поднимется, его вываливаютъ на столъ и рюмкою или выемкою отдѣляютъ кусочки тѣста, которые укладываютъ на намасленный листъ и даютъ имъ разстояться. Верхъ булочекъ смазываютъ яйцомъ.

№ 1270. Булочки для чая. Petits pains pour thé. Изъ тѣста, описаннаго въ № 1268 для штрицеля, сформировать круглыя или продолговатыя маленькія булочки, обмазать верхъ желткомъ съ водою, испечь, остудить, отпустить.

№ 1270, а. Булочки для чая. Gâteaux pour thé приготовляются еще слѣдующимъ образомъ: сдѣлать опару изъ трехъ золотниковъ дрожжей, стакана теплаго молока, полуфунта муки, см. № 1260, дать подняться втрое. Соединить опару съ полуфунтомъ муки, тремя ложками сахара, шестью желтками, полуфунтомъ распущеннаго масла, солью, долго, тщательно мѣсить, дать подняться, раздѣлить тѣсто на небольшіе куски, скатать изъ нихъ продолговатыя булочки, уложить на листы, дать подняться, обмазать желткомъ, испечь въ горячей печи.

№ 1271. Булочки, отпускаемыя къ чаю, съ масломъ и солью. Gâteaux au beurre. Пропорція: одинъ фунтъ муки, три золотника дрожжей, стаканъ жидкихъ сливокъ, четыре желтка, восемь золотниковъ сахара, два золотника соли, четверть фунта сливочнаго масла. Изъ четверти фунта муки, трехъ золотниковъ дрожжей и по-

лустакана сливокъ сдѣлать опару № 1260, дать ей подняться въ сотейникѣ съ теплою водой въ три раза. Предварительно замѣсить и выбить остальную муку съ полустаканомъ сливокъ, распустивъ въ нихъ соль и сахаръ, четырьмя желтками и двадцатью четырьмя золотниками масла. Присоединить поднявшуюся опару, выбить, вымѣсить тѣсто, работая часъ. Поставить въ теплое мѣсто, дать тѣсту окончательно подняться, переложить въ намасленную форму, безъ отверстія посерединѣ, заполнивъ лишь треть таковой, дать вторично подняться, посадить въ печь. Когда тѣсто испечется до готовности, вынуть изъ формы, разрѣзать поперекъ, перевернуть верхнюю часть, обсыпать обѣ половины надрѣза солью, наложить кусокъ сливочнаго масла, немного подогрѣтаго и нарѣзаннаго на части, покрыть основаніе срѣзанной частью, отпустить горячимъ.

То же самое тѣсто, окончательно поднявшееся, вывалить на столъ, раздѣлить на двадцать равныхъ кусочковъ, скатать изъ каждаго удлиненный шарикъ, уложить на намасленный плафонъ, поставить въ теплое мѣсто, дать тѣсту подняться вторично, обмазать желткомъ, посадить въ горячую печь. Какъ-только заколеруются и дойдутъ до готовности, вынуть изъ печи, разрѣзать пополамъ, на каждую половину насыпать чуть соли, налить по чайной ложкѣ всмятку распущеннаго сливочнаго масла, сложить обѣ половинки, отпустить горячими.

№ 1272. Булочки англійскія, муфинги. Muffings à l'anglaise. Тѣсто, описанное въ № 1271, растянуть руками въ пластъ тоньше мизинца, сложить вдвое. Изъ обѣихъ, сложенныхъ такимъ образомъ частей тѣста, выемкою нарѣзать куски, величиною съ яблоко, округлить руками, уложить каждый кусокъ въ маленькое металлическое кольцо, какъ для флановъ, см. № 1774, рис. № 177, дать разстояться, обмазать водою, испечь въ умѣренномъ жару. Передъ самымъ отпускомъ руками раздѣлить булочку на двѣ половины, внутренними частями разложить на рошперъ, поджарить, снять съ рошпера, намазать густо масломъ, посолить, сложить вдвое, отпустить горячими.

№ 1273. Кроасаны. Croissants. Окончательно поднявшееся бріошное тѣсто № 1285 застудить на льду, раскатать два раза, застудить на льду, раскатать еще разъ лепешкой, разрѣзать на кусочки одинаковой величины, раскатать тонкими валиками, согнуть въ полумѣсяцъ, уложить на листъ, дать разстояться пятнадцать минутъ, испечь въ жаркой печи.

№ 1274. Сухари. Сухари выдѣлываются изъ того же тѣста, изъ котораго дѣлаются булки № 1265, куличи №№ 1266 и 1267 и булочки № 1270. Окончательно поднявшееся тѣсто формируется въ продолговатыя булочки, которыя смазываются сверху яйцомъ и пекутся. Испеченыя булочки остудить, разрѣзать на ломтики,

разложить на листѣ, посадить въ печь. Зарумянившiеся сухари перевернуть на другую сторону. Передъ посадкою ломтиковъ хлѣба въ печь, ихъ иногда обмакиваютъ въ молоко или сливки, посыпаютъ сахаромъ.

№ 1275. Заварное печенiе. Echaudés à la Carême. Пропорцiя для шестидесяти штукъ печенiй: фунтъ съ четвертью муки, девять яицъ, три золотника соли, полфунта сливочнаго масла.

Тщательно растереть яйца съ масломъ, прибавить соли, размѣшать, присоединить просѣянную муку, тщательно и долго мѣсить, отрывая куски и бросая ихъ на столъ. Готовое тѣсто должно быть блестящимъ и упругимъ. Собрать въ одинъ кусокъ, положить въ чашку, слегка обсыпать мукою, прикрыть полотенцемъ, поставить въ прохладное мѣсто на три часа. По истеченiи этого времени, раздѣлить тѣсто на четыре части, скатать валикомъ, каждую часть раздѣлить на пятнадцать кусковъ, укладывать разрѣзомъ на обсыпанный мукою листъ. Когда всѣ куски будутъ нарѣзаны, погрузить

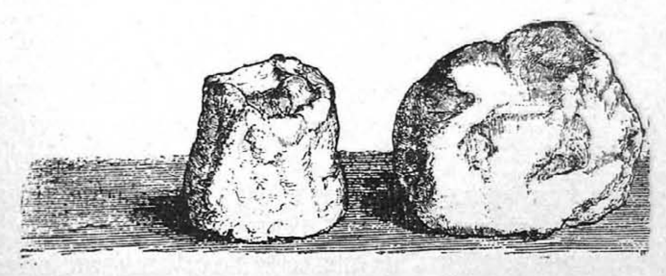


Рис. № 116.

ихъ въ большой сосудъ съ кипящею водой, наблюдая, чтобы куски не приставали одинъ къ другому. Вода больше кипѣть не должна, и когда куски начнутъ подниматься на поверхность, вынуть ихъ друшлакомъ и погрузить въ большой сосудъ съ холодною водой. Продержать куски тѣста въ холодной водѣ пять часовъ, выбрать на рѣшето, дать стечь водѣ, уложить на листы, посадить въ горячую печь, держать, не открывая печи, отъ восемнадцати до двадцати минутъ; вынуть, разрѣзать каждое печенiе пополамъ, каждую изъ половинокъ посолить и на каждую изъ нихъ налить чуточку распущеннаго сливочнаго масла, соединить обѣ половинки, отпустить очень горячими, см. рис. № 116.

№ 1276. Заварное печенiе по-итальянски. Echaudés italiens. Сдѣлать заварное тѣсто № 1275, но чуть погуще, закончить тѣсто натертымъ пармезаномъ, ложкою раздѣлить на куски величиною съ орѣхъ, скатать шарикомъ на доскѣ, обсыпанной мукою, погрузить все вмѣстѣ въ кипящую воду, прiостановить кипѣнiе воды. Черезъ двѣ минуты сдвинуть сосудъ съ водою на край

плиты. Когда печеніе поднимется, выбрать, погрузить его въ холодную воду, продержать такъ два часа, осушить, испечь въ умѣренномъ жару, не открывая печи. Держать въ таковой около тридцати минутъ.

№ 1277. Бублики, барашки, сушки. Все это дѣлается изъ кислаго растворчатаго тѣста, изъ котораго пекутся калачи № 1261, булки №№ 1262 и 1265, сдобныя булочки № 1270, куличи №№ 1266 и 1267, слѣдовательно изъ несдобнаго тѣста, сдобнаго и очень сдобнаго. Толщина бубликовъ, баранокъ и сушекъ также очень разнообразна; при печеніи они могутъ быть обсыпаны солью, анисомъ, макомъ. Изготовляются такъ: тѣсто, окончательно поднявшееся, вываливается на столъ, раскатывается валикомъ, дѣлится на кусочки; изъ каждаго кусочка скатывается шарикъ, который раскатывается въ рулетъ должной толщины, рулетъ свертывается въ кольцо, концы плотно слѣпливаются, кольца укладываются на листъ, посыпанный мукою, даютъ имъ разстояться; передъ самымъ сажаніемъ въ печь, кольца, по нѣсколько штукъ заразъ, погружаются въ кипящую воду, выбираются, сажаются въ печь и, когда заколеруются, вынимаются.

№ 1278. Выборгскіе крендели. На два фунта муки—два стакана теплаго молока, четыре золотника дрожжей, пятьдесятъ золотниковъ сахара, четыре золотника масла, золотникъ соли, толченаго кардамона изъ трехъ зернышекъ. Изъ трети муки, дрожжей и стакана молока сдѣлать опару № 1260, дать подняться, присоединить все остальное, мѣсить не менѣе сорока минутъ, опять дать подняться. Изъ тѣста выдѣлать средніе по величинѣ крендели, дать имъ хорошо разстояться, погрузить ихъ въ кипящую воду; когда они всплывутъ, уложить на листъ, покрытый рѣзаною соломой, смазать желткомъ съ водою, посадить въ печь, испечь, вынуть, остудить.

№ 1279. Лепешки обыкновенныя. Galettes ordinaires. Одинъ фунтъ крупичатой муки, одинъ стаканъ сметаны, одно яйцо, десять золотниковъ распущеннаго масла, полтора золотника соли круто замѣсить, тщательно выбить, тонко раскатать, вырѣзать кружки стаканомъ или выемкою, сдѣлать наверху надрѣзы, проколоть, испечь на желѣзномъ листѣ въ горячей печи.

№ 1280. Лепешки изъ ржаной муки. Galettes ordinaires. Одинъ фунтъ просѣянной ржаной муки, одинъ стаканъ сметаны, пять золотниковъ распущеннаго масла, полтора золотника соли, чуточку воды или молока замѣсить, выбить, раскатать тѣсто въ мизинецъ толщиною, вырѣзать кружки стаканомъ или выемкою, наверху сдѣлать надрѣзы, испечь на желѣзномъ листѣ въ горячей печи.

№ 1281. Лепешки соленыя. Galettes salées. Замѣсить тѣсто изъ полуфунта муки, полуфунта распущеннаго масла, чуточки воды,

соли. Дать тѣсту полежать, тонко раскатать, вырѣзать выемкою кружки, наколоть, уложить на намасленный листъ, смочить кисточкою, посолить, испечь въ горячей печи.

№ 1282. Лепешки свинцовыя. Galettes de plomb. Соединить въ равныхъ частяхъ бріошное тѣсто № 1284 и слоеное № 1253, раскатать, сложить втрое, вторично раскатать, сложить втрое, остудить на льду, повторить еще разъ описанное раскатываніе, снова остудить на льду, тонко раскатать, вырѣзать выемкою кружки, уложить на листъ, обмазать желткомъ, разбитымъ съ водою, ножомъ сдѣлать надрѣзы, испечь въ горячей печи.

№ 1283. Лепешки со сливками. Galettes merveilleuses. Замѣсить тѣсто изъ полуфунта муки, четверти фунта масла, десяти золотниковъ сахара, одного яйца, трехъ ложекъ сливокъ, чуточки соли. Дать тѣсту полежать. Раздѣлить его на двѣ части, тонко раскатать, каждую часть обсыпать мукою, наложить одинъ пластъ на другой, раскатать оба пласта вмѣстѣ, раздѣлить ихъ, удалить полотенцемъ или щеткою насыпанную муку, вновь сложить пласты одинъ на другой, вырѣзать выемкою кружки, наколоть ихъ, испечь въ горячей печи.

№ 1284. Бріошъ. Brioche. На одинъ фунтъ муки—два съ половиной золотника дрожжей, стаканъ теплой воды, четыре яйца, два золотника сахара, полтора золотника соли, тридцать золотниковъ масла. Приготовляется такъ же, какъ куличъ № 1267, но яйца вводятся въ тѣсто цѣликомъ, т. е. желтки и бѣлки одновременно. Формируется бріошъ въ формѣ, см. рис. № 117, съ головой, см. рис. № 118, въ шарлотной формѣ безъ головы, см. рис. № 119, и наконецъ—коронкою, см. рис. № 120. Бріошъ съ головой дѣлается такъ: когда

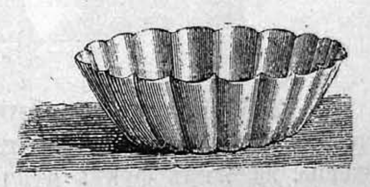


Рис. № 117.

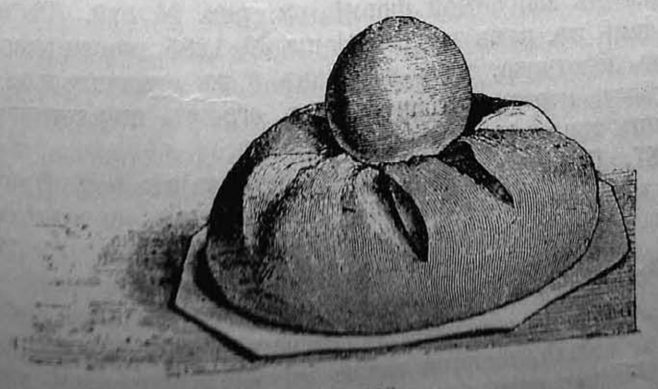


Рис № 118.

окончательно поднявшееся тѣсто вываливается на столъ, для формированія, отъ него отдѣляется третья или четвертая часть. Большій кусокъ тѣста скатать въ шаръ, уложить въ намасленную форму, на тѣстѣ сдѣлать мокрымъ ножомъ разрѣзы. Сдѣлать рукою небольшое углубленіе посерединѣ шара. Отдѣленную третью или четвертую часть тѣста также скатать въ шаръ и наложить его въ сдѣланное углубленіе большого шара, дать разстояться, обмазать верхъ бріоша желткомъ, посадить въ печь. Печь требуется горячая, и чѣмъ меньше бріошъ, тѣмъ печь должна быть жарче.

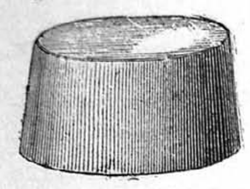


Рис. № 119.

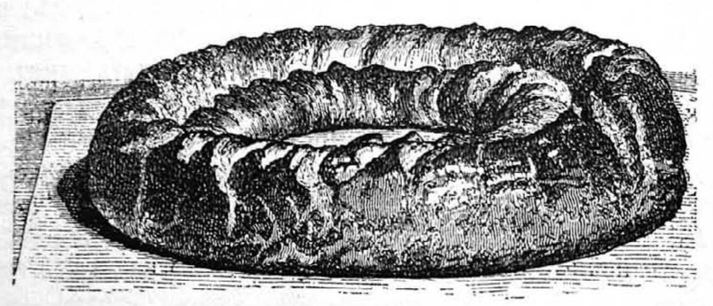


Рис. № 120.

№ 1285. Бріошъ сдобный. Приготовляется такъ же, какъ и бріошъ № 1284, но увеличивается количество яицъ и масла, а именно: на одинъ фунтъ муки—пять-шесть яицъ и отъ сорока до шестидесяти золотниковъ масла. При большомъ навыкѣ и искусствѣ, можно присоединить въ бріошное тѣсто къ одному фунту муки до одного фунта масла.

№ 1286. Бріошъ сдобный муслинъ. Brioche mousseline. Формируется въ шарлотной формѣ, см. рис. № 119. Тѣсто выдѣлывается такъ же, какъ и для бріоша № 1285, масла класть семьдесятъ два золотника, пять желтковъ и къ окончательно поднявшемуся тѣсту, передъ укладываніемъ его въ шарлотную форму, присоединить три крѣпко взбитыхъ бѣлка.

№ 1287. Бріоши маленькіе. Petites brioches. Приготовляются такъ же, какъ бріоши №№ 1285 и 1286, но выдѣлываются въ маленькихъ формочкахъ, см. рис. № 121. Для удобства приготовленія маленькихъ бріошей, поднявшееся тѣсто ломается, кладется на ледъ, бріоши выдѣлываются изъ остывшаго тѣста. Маленькіе бріоши выдѣлываются также въ видѣ подковокъ или длинненькихъ булочекъ, см. № 1273.



Рис. № 121.

№ 1288. Бріошъ съ сыромъ. Brioche au fromage. Приготовляется такъ же, какъ бріоши №№ 1284 и 1285, причемъ къ окончательно поднявшемуся тѣсту, передъ тѣмъ, какъ начать его раздѣлывать, присоединить, на одинъ фунтъ тѣста, восьмушку фунта швейцарскаго сыра, разрѣзаннаго на мелкіе ломтики, и восьмушку натертаго пармезана.

№ 1289. Баба польская. Пропорція: два съ половиной фунта лучшей, сухой, просѣянной крупичатой муки, восемь золотниковъ дрожжей, три четверти стакана теплой воды, три четверти стакана теплаго молока, пятнадцать крупныхъ яицъ, двадцать четыре золотника сахара, пять золотниковъ соли, двадцать четыре золотника кишмиша, столько же коринки, полтора фунта сливочнаго масла,

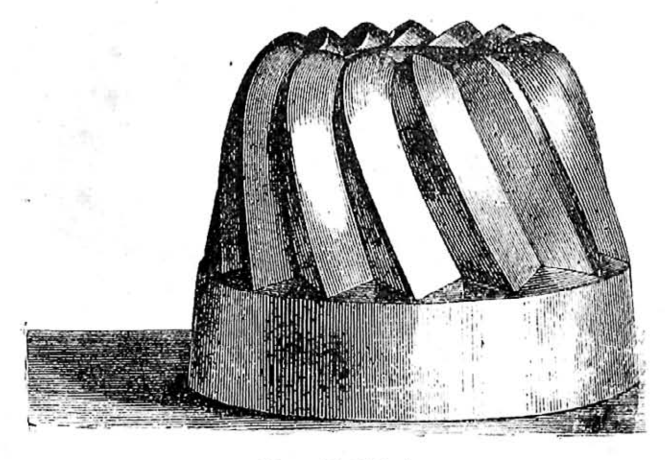


Рис. № 122, А.

рюмку рома. Перебрать кишмишъ и коринку, перетереть въ полотенцѣ, отдѣлить стебельки. Растворить дрожжи въ трехъ четвертяхъ стакана теплой воды, влить понемногу, постоянно мѣшая эту болтушку, на полфунта муки, тщательно соединить, поставить кастрюлю въ сотейникъ съ теплою водой не выше тридцати градусовъ по Реомюру, держать около двадцати пяти минутъ, причемъ эта опара поднимется въ три раза. Одновременно съ этимъ въ остальную муку (два фунта), положенную въ большую чашку или кастрюлю, влить понемногу три четверти стакана молока, въ коемъ предварительно распустить сахаръ, соль и всѣ яйца, разбивая ихъ и присоединяя къ тѣсту по одному. Тщательно все соединить, мѣсить лопаткою или руками полчаса. Присоединить къ тѣсту полтора фунта сливочнаго масла, промытаго, отжатаго, размятаго, раздѣленнаго на части. Положить въ тѣсто поднявшуюся опару. Выбивать тѣсто лопаткою не менѣе часа, поставить его въ теплое

мѣсто, накрыть сосудъ полотномъ. Черезъ три часа тѣсто поднимется такъ, что можетъ вывалиться черезъ край сосуда, если таковой будетъ недостаточно великъ. Мѣшая тѣсто, насыпать кишмишъ и коринку, наблюдая, чтобъ они распредѣлились по всему тѣсту, влить рюмку рома, переложить тѣсто въ густосмазанную отжатымъ масломъ форму, съ отверстіемъ посерединѣ, см. рис. № 122,

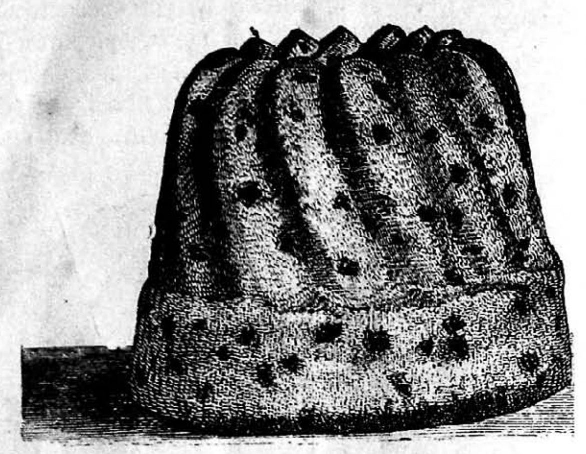


Рис. № 122, Б.

ниже половины формы, поставить ее въ теплое мѣсто и, когда тѣсто поднимется выше двухъ третей формы, посадить бабу въ горячую печь, держать около часа. Готовность бабы опредѣляется проколомъ соломенкою или кухонною иглою. Если баба готова, игла выйдетъ изъ тѣста сухою и горячею. Вынувъ бабу, остудить ее сначала въ формѣ, а затѣмъ выложить на рѣшето.

№ 1290. Баба на желткахъ. Пропорція: два съ половиной фунта муки, восемь золотниковъ дрожжей, одинъ стаканъ теплаго молока, тридцать желтковъ, полфунта сахара, пять золотниковъ соли, два фунта сливочнаго масла. Растирать въ теченіе часа тридцать желтковъ, процѣженныхъ чрезъ сито, съ полуфунтомъ сахара, двумя фунтами масла и двумя фунтами муки, прибавить соли, сдѣлать опару, какъ описано въ № 1260, изъ стакана теплаго молока, восьми золотниковъ дрожжей и полуфунта муки. Соединить задѣланное тѣсто съ опарой. Взбивать и мѣсить лопаткою часъ времени, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ три часа, когда тѣсто очень поднимется, разложить его въ намазанныя отжатымъ масломъ формы, наполняя таковыя меньше чѣмъ наполовину, дать подняться тѣсту въ тепломъ мѣстѣ почти до верха формы, посадить въ горячую печь, держать около часа.

№ 1291. Баба заварная. Пропорція: два съ половиной фунта муки, восемь золотниковъ дрожжей, одинъ стаканъ кипящихъ негустыхъ сливокъ, двадцать пять желтковъ, три взбитыхъ бѣлка, полфунта сахара, пять золотниковъ соли, полфунта теплаго распущеннаго масла. Заварить стаканомъ кипящихъ сливокъ полфунта муки, тщательно размѣшать и, когда масса сдѣлается лишь теплою, присоединивъ дрожжи, растворенныя въ четверти стакана теплой воды, поставить кастрюлю въ сотейникъ съ теплою водой. Черезъ двадцать пять минутъ эта опара должна подняться въ три раза. Къ этому времени имѣть растертые съ сахаромъ до-бѣла желтки, полфунта теплаго распущеннаго масла, четыре золотника соли. Соединить все это съ остальными двумя фунтами муки, поднявшеюся опарой и выбивать тѣсто лопаткою полтора часа. Поставить въ теплое мѣсто. Часа черезъ три, когда тѣсто очень поднимется, прибавить три взбитыхъ бѣлка, перелить его въ густо-обмазанныя отжатымъ масломъ формы, наполнивъ тѣстомъ меньше половины, поставить формы въ теплое мѣсто и, когда онѣ почти наполнятся поднявшимся тѣстомъ, посадить въ горячую печь. Держать въ печи около часу.

№ 1292. Баба на бѣлкахъ, съ миндалемъ. Одинъ стаканъ очищеннаго сладкаго миндаля, десять штукъ горькаго истолочь въ ступкѣ съ однимъ бѣлкомъ. Восемь желтковъ растереть до-бѣла съ тридцатью шестью золотниками мелкаго сахара, работая около часа; прибавить къ желткамъ миндальную массу. Взбить восемь бѣлковъ, чрезъ сито присоединить къ бѣлкамъ четыре столовыхъ ложки картофельной муки; размѣшать, соединить съ желтками, налить въ форму, густо обмасленную и обсыпанную сухарями, наполнивъ три четверти ея. Посадить въ печь, черезъ двадцать-двадцать пять минутъ вынуть и, не вынимая изъ формы, постепенно остудить въ устьѣ открытой печи или духового шкапа.

№ 1293. Баба французская, по Карему. Gâteau de Compiègne. Пропорція: два съ половиной фунта муки, восемь золотниковъ дрожжей, двѣ трети стакана теплой воды, двѣ трети стакана сливокъ, три ложки взбитыхъ сливокъ, восемь цѣлыхъ яицъ, восемь желтковъ, двадцать золотниковъ сахара, пять золотниковъ соли, фунтъ шестьдесятъ пять золотниковъ сливочнаго масла. Растворить дрожжи въ двухъ третяхъ стакана теплой воды, соединить эту болтушку съ четвертью фунта муки, тщательно смѣшать, поставить въ сотейникъ съ теплою водой. Черезъ двадцать пять минутъ эта опара поднимется въ три раза. Предварительно развести въ двухъ третяхъ стакана сливокъ сахаръ, соль, влить сливки въ остальные два съ четвертью фунта муки, присоединить, по одному, всѣ восемь желтковъ и восемь цѣлыхъ яицъ, небольшими кусочками одинъ фунтъ шестьдесятъ пять золотниковъ промытаго,

отжатаго, растертаго сливочнаго масла. Выбить это тѣсто лопаточкою до совершенной гладкости въ теченіе часа. Положить въ тѣсто поднявшуюся опару. Выбить и вымѣсить лопаточкою еще въ теченіе часа, присоединить къ нему три ложки взбитыхъ сливокъ, размѣшать, накрыть сосудъ холстомъ, поставить въ теплое мѣсто. Примѣрно черезъ три часа, когда тѣсто окончательно поднимется, перелить его въ форму, густо намазанную отжатымъ масломъ, наполнивъ лишь третью часть таковой, дать тѣсту разстояться въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто поднимется почти до краевъ формы, посадить въ горячую печь, держать около часа; проколомъ соломенки или иглы убѣдиться въ готовности бабы, вынуть изъ формы, вновь посадить въ печь, дабы баба обсохла, и держать, пока верхъ слегка зарумянится.

Та же баба № 1293 можетъ быть выпечена съ присоединеніемъ полуфунта коринки или полуфунта кишмиша и сдѣлана болѣе сладкою. Вмѣсто двадцати золотниковъ сахара, взять тридцать, натереть этотъ сахаръ кожею трехъ апельсиновъ или соединить его съ палочкою ванили и просѣять. Коринку можно предварительно продержать нѣкоторое время въ полустаканѣ рома, а кишмишъ—въ рюмкѣ мараскина. Коринка и кишмишъ присоединяются къ тѣсту передъ тѣмъ, какъ оно выкладывается въ формы.

№ 1294. Баба парижская, по Карему. Gâteau à la parisienne Пропорція: два съ половиной фунта муки, восемь золотниковъ дрожжей, стаканъ молока, два стакана негустыхъ сливокъ, шесть яицъ шесть желтковъ, полтора фунта сливочнаго масла, тридцать золотниковъ сахара, пять золотниковъ соли, три четверти фунта орѣховъ, полфунта фисташекъ, двадцать золотниковъ апельсинныхъ цукатовъ, нарѣзанныхъ тоненькими ломтиками. Погрузить орѣхи и фисташки въ кипятокъ, очистить отъ кожицы, высушить, остудить, истолочь орѣхи и четверть фунта фисташекъ, прибавляя три или четыре раза по чайной ложкѣ сливокъ. Влить на массу изъ орѣховъ и фисташекъ два стакана сливокъ, два раза выжать эту массу чрезъ салфетку. Полученную жидкость отставить. Изъ четвертой части муки, дрожжей и стакана молока сдѣлать опару, какъ указано въ № 1260. Предварительно остальную муку замѣсить двумя стаканами приготовленныхъ орѣховыхъ сливокъ, растворивъ въ нихъ соль и сахаръ, масломъ, яйцами, желтками, прибавляя таковые въ тѣсто по одному. Вымѣшивать, выбивать тѣсто не менѣе часа, прибавить къ нему опару. Продолжать вымѣшивать и выбивать тѣсто еще одинъ часъ, прикрыть полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто. Примѣрно черезъ три часа, когда тѣсто окончательно поднимется, присоединить къ нему четверть фунта очищенныхъ и раздѣленныхъ на половинки фисташекъ, а также нарѣзанные цукаты, хорошенько размѣшать. Уложить тѣсто въ форму, заполнивъ лишь треть таковой, дать вто-

рично подняться и, когда начнетъ подходить къ краямъ формы, посадить въ печь.

№ 1295. Баба нѣмецкая, по Карему. Kugelhopf à l'allemande. Пропорція продуктовъ та же, что и для французской бабы № 1293, причемъ, вода и сливки замѣняются двумя стаканами теплаго молока, изъ коихъ на одномъ стаканѣ дѣлается опара, а второй вливается въ остальную муку во время ея замѣшиванія. Кромѣ того въ тѣсто прибавляется двадцать золотниковъ очищеннаго сладкаго миндаля, раздѣленнаго на половинки. Способъ приготовленія слѣдующій: отдѣлить полфунта сливочнаго масла, разогрѣть его на огнѣ, соединить съ остальнымъ масломъ, растереть деревянною ложкой, присоединить въ масло, по одному, всѣ восемь яицъ и восемь желтковъ, выбивать яйца съ масломъ не менѣе получаса, растворить въ стаканѣ теплаго молока сахаръ и соль, соединить молоко съ двумя съ четвертью фунтами муки, постепенно присоединить къ тѣсту смѣшанное съ яйцами масло. Выбивая тѣсто не менѣе часа, присоединить поднявшуюся опару изъ стакана молока, восьми золотниковъ дрожжей и четверти фунта муки. Выбивать тѣсто лопаточкою часъ. Дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Густо намаслить форму, обложить ее внутри миндалемъ, уложить тѣсто въ форму, наполнивъ не больше трети таковой, дать подняться. Посадить въ печь, держать до готовности.

№ 1296. Саваренъ. Savarin приготовляется совершенно такъ же, какъ и баба № 1289, но вмѣсто кишмиша и коринки въ тѣсто

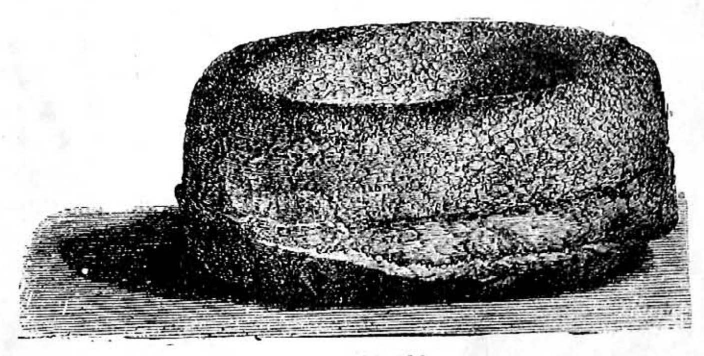


Рис. № 123.

положить пятьдесятъ золотниковъ мелко накрошенныхъ цукатовъ и десять золотниковъ сладкаго миндаля, нарѣзаннаго тонкими ломтиками. Саваренъ выпекается въ особой низкой формѣ, см. рис. № 123.

№ 1297. Баумъ-кухенъ. Baum-kuchen. Gâteau de broche. Имѣть деревянную болванку, длиною около полуаршина, конической формы, на подобіе очень тонкой сахарной головы, съ просвер-



Рис. № 124, А.



Рис. № 124, Б.

леннымъ посерединѣ отверстіемъ. Насадить болванку на шпицъ вертела, укрѣпить его клиньями, толстою ниткой обвязать тонкій конецъ болванки и спиралью обмотать ее до широкаго основанія, поверхъ нитки наложить намасленную бумагу, обернуть ею всю болванку; края бумаги подклеить бѣлкомъ. Тѣсто задѣлать такъ: одинъ фунтъ три четверти сливочнаго масла растереть добѣла въ чашкѣ, прибавить понемногу и постепенно восемь яицъ, двадцать восемь желтковъ, полтора фунта мелкаго апельсиннаго сахара, полтора фунта крупичатой и картофельной муки, просѣянныхъ и смѣшанныхъ въ равныхъ доляхъ, три золотника истолченнаго и просѣяннаго кардамона. Въ послѣднюю минуту прибавить въ тѣсто пѣну, взбитую

изъ стакана сливокъ, двадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Огонь вертела долженъ быть яркій и однообразный по силѣ жара. Прогрѣть передъ огнемъ установленную на вертелъ форму. Поворачивая шпицъ довольно медленно, облить всю форму одинаковымъ слоемъ тѣста, начиная съ толстаго конца, см. рис. 124, А. Дать обсохнуть этому первому слою. Опять, начиная съ толстаго конца, налить на подсохшій слой большими каплями, въ нѣкоторомъ разстояніи одн отъ другой, маленькія кучки тѣста, уменьшая размѣры таковыхъ по мѣрѣ приближенія къ тонкому концу; нѣсколько ускорить движеніе вертела, налить слѣдующій слой тѣста, постоянно поднимая сучечки. Въ это время взбить еще полъ-стакана сливокъ и восемь бѣлковъ, разжидить ими тѣсто и продолжать обливать по возможности быстро. Все изготовленіе баумъ-кухена должно продолжаться отъ часа до часа съ четвертью. Когда печеніе достигнетъ надлежащаго размѣра и тѣсто красиво зарумянится, снять вертелъ съ огня, укрѣпить его на двѣ заранѣе приготовленныя подставки и, продолжая вертѣть печеніе, покрыть его глазурью № 1626, съ ванилью, мараскиномъ, флеръ-д'оранжемъ. Продолжать вертѣть печеніе внѣ огня еще полчаса, дабы оно совершенно остыло и окрѣпло. Надрѣзать нитку у толстаго конца болванки и вытащить ее отъ тонкаго конца, гдѣ она первоначально была обвязана. Послѣ удаленія нитки, печеніе свободно сойдетъ съ болванки, и тогда самымъ осторожнымъ образомъ оно должно быть установлено на подставку и блюдо, какъ указано на рис. № 124,Б.

№ 1298. Плумъ-кекъ. Plum-cake. Въ каменную чашку положить фунтъ размятаго масла, фунтъ ванильной пудры, щепотку соли, тщательно соединить, продолжая мѣшать, прибавить, по одному пять яицъ, всыпать фунтъ муки, смѣшать до полнаго соединенія, прибавить десять золотниковъ вычищеннаго кишмиша, столько же коринки, двадцать золотниковъ апельсинныхъ цукатовъ, нарѣзанныхъ мелкими кусочками.

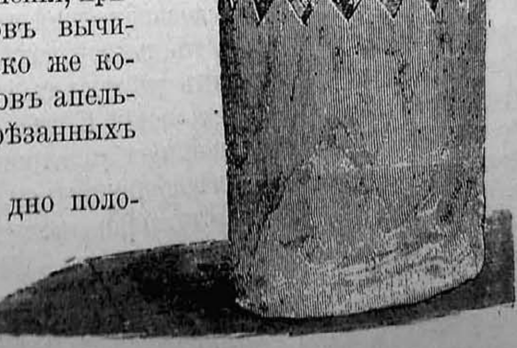


Рис. № 125.

Обмаслить форму, на дно положить кружокъ бумаги, стѣнки обложить бумагою, какъ указано на рис. № 125, уложить тѣсто въ форму, испечь въ теченіе полутора часа въ горячей печи, убѣдиться въ готовности, вынуть изъ формы, остудить, отпустить въ бумагѣ.

№ 1299. Пуншъ-кекъ. Punch-cake. Выпечь изъ тѣста № 1298 круглый невысокій бисквитъ въ кольцѣ для фླановъ, см. рис. № 126, отставить. Четверть фунта абрикосоваго мармелада соединить съ четвертью фунта апельсиннаго мелкаго сахара, прибавить рюмку рома, рюмку кюрасо, четыре бѣлка, проварить на легкомъ огнѣ, по-

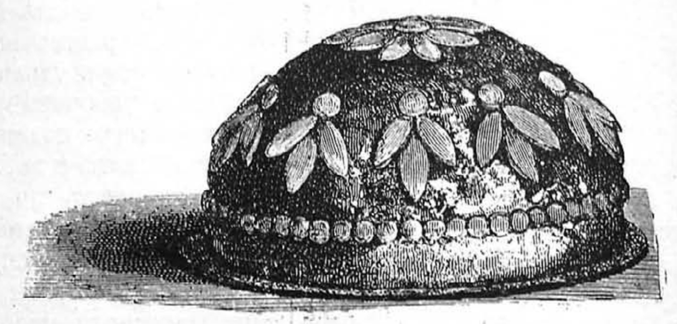


Рис. № 126.

стоянно мѣшая и не давая закипѣть; снять съ огня, постоянно мѣшая, остудить, присоединить четыре взбитыхъ бѣлка, тщательно соединить, наложить горкою на приготовленный бисквитъ. На пять минутъ посадить въ легкій жаръ, вынуть изъ печи, густо обсыпать сахарною пудрой, до-красна заколеровать раскаленною саламандрой, отпустить.

№ 1300. Блины. Общія указанія. Для изготовленія хорошихъ блиновъ всѣ припасы должны быть самаго высокаго качества. Мука должна быть суха и просѣяна. Сковородки должны быть заблаговременно до-чиста перетерты крупной солью. Изготовленіе блиновъ начинается такъ же, какъ и всѣхъ приготовленій изъ кислаго растворчатаго тѣста, съ приготовленія опары. Для опары отдѣлить четвертую часть муки, предназначенной для блиновъ, соединить съ дрожжами, растворенными въ теплой водѣ или въ тепломъ молокѣ. Сосудъ съ опарой поставить въ сосудъ съ теплою водой не выше тридцати градусовъ по Реомюру. Когда опара поднимется, соединить ее съ остальною мукой, разбавленною или теплою водой, или теплымъ молокомъ; дать тѣсту подняться, прибавить соль и сдобу, т. е. яйца, масло; дать тѣсту подняться въ третій разъ и засимъ уже приступить къ печенію блиновъ. Тѣсто для блиновъ должно быть сравнительно жидкимъ и вообще слѣдуетъ считать на три стакана муки, т. е. на одинъ фунтъ муки, два стакана жидкости, воды или молока. Самое печеніе производится такъ: около плиты или устья печи, съ правой стороны, на табуретѣ ставится сосудъ съ тѣстомъ, съ лѣвой стороны, на холодномъ мѣстѣ плиты или на столѣ ставится кастрюля съ распущеннымъ масломъ и кисточкою для об-

мазыванія сковородокъ. Горячія сковородки устанавливаютъ на плитѣ или въ печи, ихъ обмазываютъ масломъ, захватываютъ ложкою тѣсто и выливаютъ на сковородки. Когда блины съ одной стороны зарумянятся, ихъ переворачиваютъ на другую сторону, обмазываютъ верхъ масломъ, выпекаютъ, снимаютъ со сковородки на горячее блюдо, покрытое салфеткою, укладываютъ стопкой, считая по два блина на человѣка, отпускаютъ. Блины съ припекомъ, какъ-то: лукомъ, яйцами, снятками не переворачиваются; на нихъ, вслѣдъ за тѣмъ, какъ тѣсто выливается на сковородки накладывается припекъ. Продукты, употребляемые на припекъ, приготовляются такъ: холодныя, сваренныя вкрутую яйца рубятся на мелкіе кусочки; лукъ предварительно выпекается и протирается чрезъ рѣдкое сито; снятки обланжириваются до готовности въ соленомъ кипяткѣ и высушиваются. Тѣста изъ одного фунта муки достаточно на трехъ человѣкъ. Къ блинамъ подаются: распущенное сливочное масло, сметана, свѣжая икра, семга. Тѣсто, недостаточно поднявшееся, клейкое, тягучее, исправляется присоединеніемъ взбитыхъ сливокъ, считая три стакана на два фунта муки или же присоединеніемъ къ тѣсту стакана теплаго молока, вливаемаго тонкою струей. Прѣсное тѣсто закисляется присоединеніемъ сметаны; въ закисшее тѣсто подливаютъ холодной воды, прибавляютъ муки и подбиваютъ тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно вновь не поднимется.

№ 1301. Блины изъ крупичатой и гречневой муки. Соединить, просѣять фунтъ съ четвертью крупичатой и три четверти фунта гречневой муки. Въ полутора стаканахъ теплой воды растворить четыре золотника дрожжей, вылить на одну треть всей приготовленной муки. Тщательно размѣшать, поставить кастрюлю съ опарой въ сотейникъ съ теплою водой, прикрыть полотенцемъ, дать подняться. Черезъ двадцать-тридцать минутъ всыпать въ опару остальную муку, тщательно выбить тѣсто лопаточкою, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться въ теченіе трехъ часовъ и, за полчаса, передъ печеніемъ блиновъ, развести тѣсто четырьмя стаканами теплаго молока, соединеннаго съ тремя цѣлыми яйцами, столовою ложкой соли и чайною ложкой сахара.

№ 1302. Блины гречневые. Просѣять два фунта гречневой муки, отдѣлить третью часть таковой. Въ трехъ стаканахъ теплой воды растворить четыре золотника дрожжей, развести этою болтушкой отдѣленную часть муки, тщательно смѣшать, поставить кастрюлю съ опарой въ сотейникъ съ теплою водой, прикрыть кастрюлю полотенцемъ. Когда опара поднимется, всыпать остальную муку, выбить тѣсто лопаткой, работая не меньше часа; дать тѣсту вторично подняться, влить стаканъ кипятка, вновь выбить тѣсто, дать подняться въ третій разъ, печь блины.

№ 1303. Блины заварные изъ крупичатой и гречневой муки. Соединить и просѣять одинъ фунтъ крупичатой и одинъ фунтъ гречневой муки. Отдѣлить половину муки, заварить ее полутора стаканами крутого кипятка, тщательно смѣшать, слегка остудить. Развести въ полустаканѣ теплой воды четыре золотника дрожжей, влить въ заваренное тѣсто, смѣшать, поставить кастрюлю въ сотейникъ съ теплою водой, дать подняться, влить стаканъ теплаго молока, всыпать остальной фунтъ муки, тщательно размѣшать, дать вторично подняться. За полчаса до печенія блиновъ закипятить одинъ стаканъ молока съ двѣнадцатью золотниками масла, обварить этимъ молокомъ тѣсто, прибавить въ тѣсто три яйца, ложку соли, выбить хорошенько, дать подняться въ третій разъ, печь блины.

№ 1304. Блины сдобные изъ гречневой и крупичатой муки. Просѣять отдѣльно фунтъ гречневой и фунтъ крупичатой муки, растворить пять золотниковъ дрожжей въ полустаканѣ теплаго молока. Отдѣлить всю гречневую муку и четверть фунта крупичатой. Влить въ муку два стакана теплаго молока, присоединить дрожжи, тщательно размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Прибавить остальную крупичатую муку, разведенную двумя стаканами теплаго молока, которое предварительно соединяется съ четырьмя желтками, двѣнадцатью золотниками распущеннаго масла и столовою ложкой соли. Тщательно вымѣшать и подбить, дать вторично подняться и передъ тѣмъ, какъ печь блины, осторожно, вымѣшивая тѣсто снизу вверхъ, одинъ стаканъ взбитыхъ сливокъ, соединенныхъ съ четырьмя взбитыми бѣлками. Черезъ пятнадцать минутъ печь блины.

№ 1305. Блины красные. Просѣять два фунта крупичатой муки, въ трехъ стаканахъ теплаго молока растворить четыре золотника дрожжей. Эту болтушку вылить на всю муку, тщательно выбить тѣсто лопаточкою, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Въ одномъ стаканѣ теплаго молока разбить четыре желтка, присоединить двадцать золотниковъ распущеннаго масла, столовую ложку соли, чайную ложку сахара, влить это молоко въ тѣсто, дать вторично подняться; передъ печеніемъ блиновъ соединить съ тѣстомъ четыре взбитыхъ бѣлка. Печь блины значительно тоньше гречневыхъ.

№ 1306. Блины гурьевскіе. Два фунта крупичатой муки растереть съ десятью желтками и полуфунтомъ сливочнаго масла, прибавить четыре стакана кислаго молока, тщательно соединить, размѣшать. Взбить восемь бѣлковъ, осторожно соединить съ тѣстомъ, печь блины.

№ 1307. Блины на содѣ. Просѣять и соединить одинъ фунтъ крупичатой муки съ одинмъ фунтомъ гречневой, развести пятью стаканами теплой воды съ одною столовою ложкой соли. Всыпать

въ тѣсто три чайныя ложки виннокаменной кислоты, размѣшать
Передъ тѣмъ, какъ печь блины, всыпать три чайныя ложки соды,
дать подняться тѣсту, печь блины.

№ 1308. Тѣсто для блинчиковъ несладкихъ. Четыре желтка растереть съ двѣнадцатью золотниками распущеннаго сливочнаго масла, золотникомъ соли, золотникомъ мелкаго сахара, развести двумя стаканами цѣльнаго молока, вылить понемногу на одинъ стаканъ просѣянной муки, образовать жидкое тѣсто. Если бы оказалось нужнымъ, процѣдить тѣсто чрезъ сито. Взбить четыре бѣлка, присоединить къ тѣсту. Желѣзныя сковородки перетереть солью, раскалить, смазать масломъ, налить тѣсто на сковородку ложкою такъ, чтобъ оно тонкимъ слоемъ покрыло всю сковороду, зарумянить съ одной стороны, перевернуть на другую, складывать блинчики на сито.

ОТДѢЛЪ XIX.

Пирожки и пироги.

А. Пирожки и пироги изъ прѣснаго тѣста, безъ дрожжей.

№ 1309. Пирожки изъ прѣснаго тѣста разнаго вида. Тонко раскатать тѣсто № 1247 или 1248, или 1252. Стаканомъ или выемкою вырѣзать круглыя лепешки. Въ середину наложить остуженную начинку, изъ числа описанныхъ въ №№ 563—578, поднять свободные края тѣста и защипать ихъ или въ формѣ крыши, рис. № 127, или розаномъ, рис. № 128, или вотрушкой, рис. № 129,

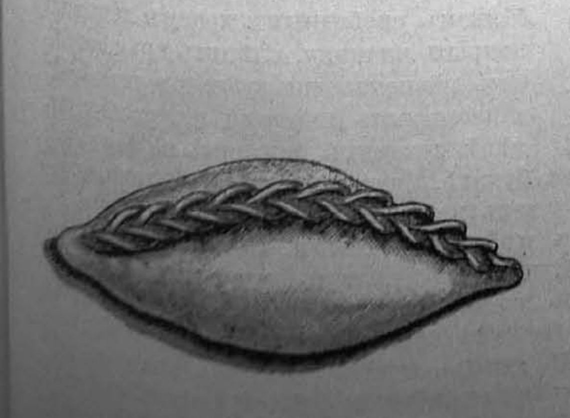


Рис. № 127.

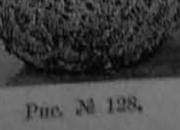


Рис. № 128.

обмазать верхъ желткомъ, разбитымъ съ водою, уложить на листъ, посадить въ печь. Сдобные пирожки можно также сдѣлать въ видѣ тартелетокъ, см. № 1868, рис. № 210, уложивъ лепешечки изъ тѣста въ намасленныя тартелетныя формочки. Тартелетки могутъ быть прикрыты сверху тонкими кружками изъ тѣста, края которыхъ слѣпить съ тѣстомъ, уложеннымъ въ формочки. Тартелетки можно печь безъ начинки или съ начинкою. Въ первомъ случаѣ горячая начинка накладывается въ тартелетки передъ отпускомъ.

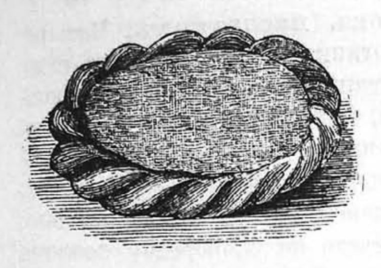


Рис. № 129.

№ 1310. Пирожки подовые. Полтора фунта муки, два золотника соли замѣсить полустаканомъ воды и стаканомъ горячаго говяжьяго почечнаго сала, раскатать, вырѣзать круглыя лепешки, положить начинку № 563, прибавивъ въ нее нѣсколько больше лука, защипать пирожки высокими, на подобіе крыши, см. рис. № 127, испечь, отпустить горячими.

№ 1311. Пирожки изъ прѣснаго тѣста, въ формѣ тартелетокъ, съ макаронами. Задѣлать въ формочкахъ тартелетки, какъ описано въ № 1309, испечь, наполнить таковыя мелко-нарѣзанными макаронами № 1387, посыпать пармезаномъ, окропить масломъ или наложить масло крошечными кусочками. Заколеровать саламандрою или поставить на нѣсколько минутъ въ духовую печь.

№ 1312. Пирожки риссоли изъ прѣснаго тѣста. Вырѣзать лепешечки изъ прѣснаго тѣста № 1257 или слоенаго тѣста № 1253, какъ указано на рис. № 130, наложить въ середину лепешечекъ остуженную начинку № 563 или 564, или 576, обмазать края тѣста бѣлкомъ, свободнымъ краемъ лепешки покрыть начинку, слѣпить края, обрѣзать рѣзцомъ или зубчатою выемкой, запанировать пирожки въ разбитомъ яйцѣ, сухаряхъ, зажарить во фритюрѣ или на маслѣ, обсушить на бумагѣ. Отпустить на салфеткѣ, уложивъ въ середину блюда букетъ изъ зажаренной петрушки.

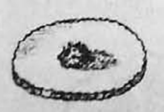
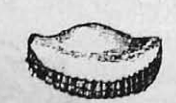



Рис. № 130.

№ 1313. Пирогъ изъ прѣснаго тѣста, съ грибами. Изъ тѣста № 1248 или 1251, или 1257 скатать лепешку въ польпальца толщиной, уложить на намасленномъ листѣ или кругломъ плафонѣ, наложить слой начинки изъ грибовъ № 575, слой нарубленныхъ крутыхъ яицъ, опять—грибовъ; собрать края тѣста, лишніе обрѣзать, а изъ оставшагося тѣста сдѣлать розанъ или кокарду, слоемъ придать пирогу форму курника, см. № 1374, сма-

зать верхъ яйцомъ, посадить въ печь. Когда пирогъ испечется, чрезъ отверстіе въ кокардѣ, влить немного краснаго бульона № 89, высаженнаго на огнѣ, отпустить.

№ 1314. Пирогъ изъ прѣснаго тѣста, съ курицею, круглый, см. Курникъ № 1374.

№ 1315. Паштеты изъ прѣснаго тѣста, см. №№ 1357—1373 и 1375—1383.

№ 1316. Шпекъ-кухенъ. Изрубить свиное сало, копченую свиную грудинку, припущенную луковицу, перецъ, посолить пряной солью № 50, наложить на лепешки изъ прѣснаго тѣста №№ 1247, 1248, 1252 или полуслоенаго тѣста № 1256, какъ указано въ № 1309, рис. № 127, испечь.

№ 1317. Пирожки изъ слоенаго тѣста. Всѣ пирожки и пироги, описанные въ №№ 1309—1313, могутъ быть изготовлены, за неимѣніемъ прѣснаго сдобнаго тѣста, изъ слоенаго, см. рис. № 131.

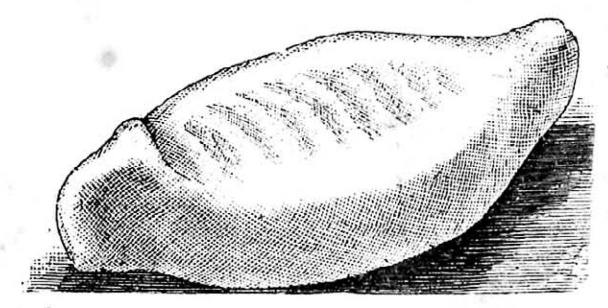


Рис. № 131.

№ 1318. Пирожки слоеные, круглые. Слоеное тѣсто № 1253 или 1256 тонко раскатать лепешкой, вырѣзать выемкою или стаканомъ требуемое количество кружковъ, см. рис. № 132, держать

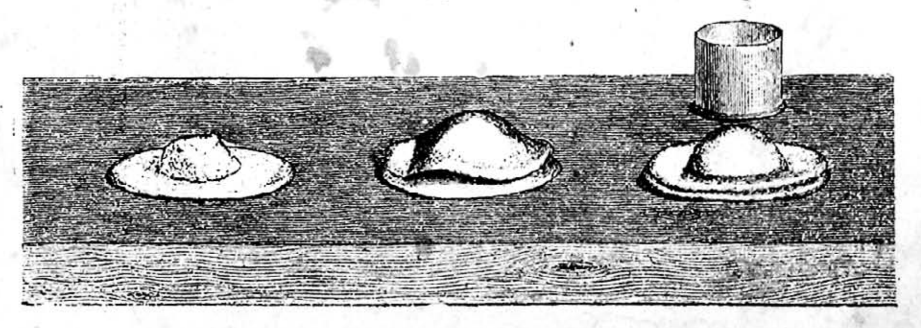


Рис. № 132.

ихъ на льду. Половинное количество этихъ кружковъ положить на листъ, смоченный водою, края кружковъ смазать яйцомъ, насере-

дину каждаго кружка положить начинку № 563 или 564, или 565, или 576, накрыть начинку кружкомъ изъ тѣста, меньшею выемкой нажать верхній кружокъ на нижній такъ, чтобъ оба они слѣпились по краямъ, смазать верхъ яйцомъ, посадить въ горячую печь, минутъ черезъ десять или пятнадцать вынуть изъ печи, обчистить низъ, отпустить.

№ 1319. Пирожки слоеные, книжечкой. Выдѣлываются и пекутся изъ слоенаго тѣста № 1253 или 1256 совершенно такъ же, какъ и круглые слоеные пирожки № 1318, и вся разница заключается въ ихъ наружномъ видѣ. Для пирожковъ книжечкой тѣсто вырѣзается продолговатыми кусочками, начинка накладывается къ одному изъ краевъ, накрывается свободнымъ кусочкомъ тѣста, слѣпляется и сверху обмазывается яйцомъ.

№ 1320. Волованчики слоеные, маленькіе. Petites bouchées. Petits vol-au-vent выдѣлываются и пекутся изъ слоенаго тѣста № 1253 совершенно такъ же, какъ и большой волованъ, описанный въ № 1376, но значительно меньшихъ размѣровъ, см. рис. № 133. Маленькіе волованчики вырѣзаются выемкой, гладкою или

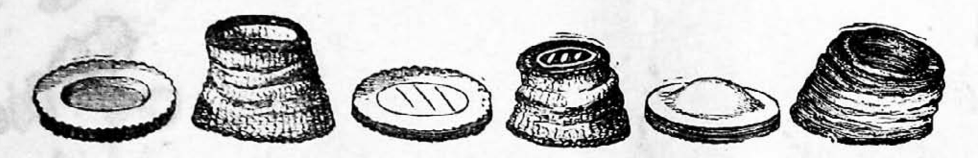


Рис. № 133.

рубчатою, изъ раскатаннаго слоенаго тѣста, толщиною въ палецъ. Въ выпеченныхъ волованчикахъ вынимаются крышечки и тѣсто изъ середины и, передъ отпускомъ, волованчики наполняются горячею начинкой изъ мозговъ № 569 изъ, курицы № 565, изъ дичи № 566, или гарниромъ а-ла-ренъ № 591, или гарниромъ сальпиконъ № 590, или устрицами № 512, и заливаются густой бешамелью № 301.

№ 1321. Пирожки слоеные, съ пармезаномъ. Petits pâtés paille. Тонко раскатать слойку № 1253, обмазать верхъ тѣста яйцомъ, обсыпать его тертымъ пармезаномъ. Ножомъ, намоченнымъ въ горячей водѣ, нарѣзать тѣсто на полоски, уложить на мокрый листъ, испечь въ горячей печи, уложить на блюдо.

№ 1322. Пирожки слоеные, трубочкой. Petits cannelons. Раскатать очень тонко слоеное тѣсто № 1253, нарѣзать длинныя

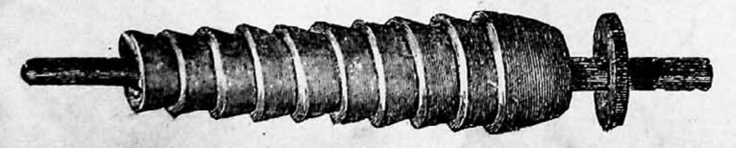


Рис. № 134, А.

и узкія полоски. Взять конусообразныя палочки, см. рис. № 134, А обмазать ихъ масломъ, обвить эти палочки полосками слоенаго тѣста, начиная съ тонкаго конца, обмазать желткомъ, уложить на листъ, смоченный водою, испечь въ горячей печи, остудить, вынуть палочки, заполнить пустоту горячими начинками или гарнирами, перечисленными въ № 1320, отпустить, см. рис. № 134, Б.

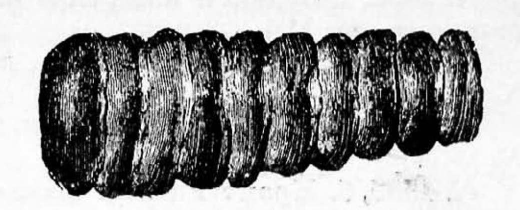


Рис. № 134, Б.

№ 1323. Пирогъ слоеный, съ капустой. Paté aux choux. Раскатать слоеное тѣсто № 1253 или 1256 въ большую лепешку, толщиною въ полъ-пальца, переложить ее на салфетку, обсыпанную мукой, наложить на середину тѣста начинку изъ капусты № 576, прикрыть начинку краями тѣста, соединить эти края, залѣпить ихъ яйцомъ, лишнее тѣсто обобрать, подложить руку подъ салфетку, накрыть пирогъ листомъ, смоченнымъ водою, поднять пирогъ и перевернуть его вмѣстѣ съ листомъ, обмазать верхъ пирога желткомъ съ водою, сдѣлать надрѣзы на тѣстѣ, испечь въ жаркой печи, уменьшая постепенно жаръ таковой, вынуть, сдвинуть пирогъ на блюдо, покрытое салфеткой.

№ 1324. Пирогъ слоеный, съ начинкой изъ рыбы. Paté au poisson приготовляется во всемъ такъ же, какъ и № 1323, причемъ начинка изъ капусты замѣняется начинкою изъ рыбы № 567.

№ 1325. Пирогъ слоеный, съ начинкой изъ риса. Приготовляется такъ же какъ и № 1323, но начинка изъ капусты замѣняется начинкою изъ куръ и риса № 570.

№ 1326. Пирогъ слоеный, съ начинкой изъ моркови. Приготовляется во всемъ такъ же, какъ и № 1323, причемъ начинка изъ капусты замѣняется начинкой изъ моркови № 578.

№ 1327. Крокеты изъ риса въ видѣ пирожковъ. Riz en croquettes. Способъ изготовленія описанъ въ № 1431.

№ 1328. Крокеты изъ макаронъ въ видѣ пирожковъ. Macaronis en croquettes. Способъ изготовленія описанъ въ № 1399.

№ 1329. Крокеты изъ лапши, въ видѣ пирожковъ. Nouilles en croquettes. Способъ изготовленія описанъ въ № 1407.

№ 1330. Крокеты изъ куръ, въ видѣ пирожковъ, см. № 1099.

№ 1330, а. Крокеты изъ дичи, въ видѣ пирожковъ, см. № 1099.

№ 1331. Крокеты изъ рыбы или раковъ, въ видѣ пирожковъ, см. № 827.

№ 1332. Буденги изъ куръ и дичи, въ видѣ пирожковъ, см. №№ 1097, 1100, 1161, 1176.

№ 1332, а. Буденги изъ рыбы или раковъ, въ видѣ пирожковъ, см. №№ 823 и 837.

№ 1333. Кромески изъ куръ, въ видѣ пирожковъ, см. № 1101.

№ 1333, а. Кромески изъ дичи, въ видѣ пирожковъ, см. № 1176.

№ 1333, б. Кромески изъ фазановъ, см. № 1161.

Б. Пирожки и пироги изъ кислаго растворчатаго тѣста.

№ 1334. Пирожки изъ растворчатаго тѣста, круглые, жареные. Растворчатое тѣсто, № 1265, 1284 или 1285, окончательно поднявшееся, раскатать тонкою лепешкой, вырѣзать стаканомъ или выемкою кружки, наложить на середину каждаго кружка холодную начинку, см. №№ 563, 564, 567, 571, 573, 575—578, защипать, скатать въ шарикъ или въ короткую сосиску. Погрузить пирожки въ горячій фритюръ, жарить до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются золотисто-желтыми, выбрать на сито, покрытое бумагою, осушить, отпустить съ зажаренною петрушкой.

№ 1335. Пирожки изъ растворчатаго тѣста, печеные. Изъ тѣста №№ 1265, 1284 или 1285 выдѣлать пирожки, заполнить ихъ любою изъ начинокъ, поименованныхъ въ № 1334, уложить на листъ, смазанный масломъ, дать пирожкамъ разстояться, обмазать верхъ яйцомъ, поставить въ печь или духовой шкапъ. Вынуть, когда пирожки зарумянятся и будутъ свободно сходить съ листа, обмазать масломъ, покрыть сыроватою салфеткой, продержать такъ нѣсколько минутъ, отпустить.

№ 1336. Пирожки изъ бріошнаго тѣста. Задѣлать, сколько нужно, шариковъ изъ бріошнаго тѣста № 1284 или 1285, испечь ихъ на намасленномъ листѣ, вырѣзать середину, заполнить пустоту горячими гарнирами сальпиконъ № 590 или а-ла-ренъ № 591, отпустить.

№ 1337. Бріошъ съ фаршемъ изъ рябчиковъ. Испечь маленькіе бріоши, какъ указано въ № 1336, съ горячихъ бріошей срѣзать верхушку, выбрать мякоть, заполнить отверстіе горячею жидкою начинкой изъ рябчиковъ № 566, наложить верхушку, отпустить.

№ 1338. Пирожки изъ растворчатаго тѣста, съ рыбой. Снять филеи съ ершей, сига или судака, какъ указано въ № 44. Припустить до половины готовности на сливочномъ маслѣ съ лукомъ, посолить. Имѣть смоленскую кашу № 1441. Раскатать въ тонкую лепешку растворчатое тѣсто № 1284 или 1285, вырѣ-

зать кружки, наложить слой каши, на нее рыбные филеи, защипать края, оставивъ середину открытою, такъ, чтобы рыбные филеи были на виду, дать подняться, смазать яйцомъ, испечь на листѣ, обмазанномъ масломъ, влить въ каждый пирожокъ ложку высаженнаго краснаго бульона № 89 или высаженнаго консоме изъ ершей № 265, отпустить.

№ 1339. Пирожки изъ растворчатаго тѣста, троицкіе. Скатать требуемое количество небольшихъ шариковъ, одинаковаго размѣра, изъ растворчатаго тѣста № 1265 или 1284, сдѣлать изъ нихъ лепешки, наложить въ середину начинку изъ телятины № 564, съ мелко нарубленными яйцами, смазать края тѣста яйцомъ, поднять эти края и сформировать изъ нихъ довольно высокія боковыя стѣнки, на подобіе вотрушки, см. № 1309, рис. № 129, уложить на намасленный листъ, дать подняться, обмазать верхъ тѣста желткомъ, поставить въ горячую печь. Передъ отпускомъ залить высаженнымъ краснымъ бульономъ № 89.

№ 1340. Растегаи. Они выдѣлываются изъ кислаго растворчатаго тѣста №№ 1261 (калачнаго), 1265 (сдобнаго), 1284 и 1285 (бріошнаго). Имъ придается форма или продолговатая, какъ указано на рис. 135, или продолговатая лодочкою съ открытымъ верхомъ, или круглая на подобіе вотрушки, см. рис. № 129. Обыкновенно растегаи наполняются начинкою изъ рыбы и вязиги № 567 и № 572; поверхъ начинки накладываются ломтики жирной и несоленой семги. Если семга не первоклассная, ее надлежитъ вымочить въ молокѣ и даже обланжирить въ соленомъ кипяткѣ. Задѣланные растегаи укладываются на намасленномъ листѣ, имъ даютъ подняться въ тепломъ мѣстѣ, обмазываютъ яйцомъ, пекутъ въ духовомъ шкапу или печи, испеченными выдерживаютъ нѣсколько минутъ подъ сырою салфеткой, наливаютъ въ каждый растегай по ложкѣ высаженнаго рыбнаго консоме № 265, отпускаютъ.

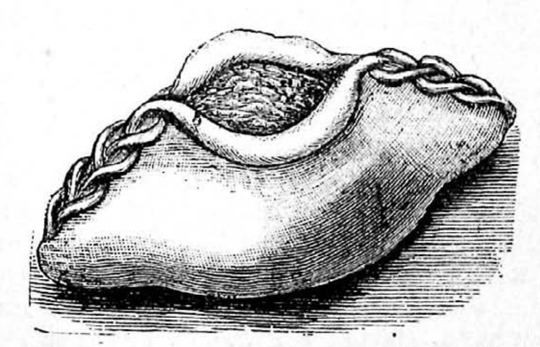


Рис. № 135.

№ 1341. Пирогъ изъ растворчатаго тѣста, въ кастрюлѣ. Приготовить требуемое количество пирожковъ, описанныхъ въ № 1334, обмакнуть каждый пирожокъ въ распущенное масло, уложить рядами въ густо намасленную кастрюлю, перемазывая каждый рядъ масломъ, поставить кастрюлю въ теплое мѣсто на одинъ часъ, дабы тѣсто разстоялось, а засимъ посадить въ печь. Пирожки испекутся

приблизительно въ часъ времени. Выложить цѣликомъ на блюдо, отпустить.

№ 1342. Пирогъ и кулебяка изъ растворчатаго тѣста. Пироги и кулебяки выдѣлываются изъ тѣста, описаннаго въ №№ 1265, 1284 и 1285, изъ котораго дѣлаются сдобныя булки и бріоши, но почти безъ примѣси сахара. Пирогамъ и кулебякамъ придается удлиненная форма. Тѣсто, окончательно поднявшееся, раскатать въ лепешку, въ палецъ толщиною, свернуть втрое, уложить на смазанный масломъ листъ или плафонъ, развернуть тѣсто такъ, чтобы края его висѣли, положить на него достаточное количество приготовленной холодной начинки, поднять края тѣста, стянуть ихъ, защипать посерединѣ и по угламъ, лишнее тѣсто оборвать, поставить въ теплое мѣсто, дать тѣсту разстояться, обмазать верхъ яйцомъ съ водою, сдѣлать надрѣзы, дабы пирогъ не вздулся, посадить въ горячую печь. Черезъ полчаса, часъ или полтора, въ зависимости отъ величины пирога, вынуть изъ печи, обмазать масломъ, прикрыть сырымъ полотенцемъ, продержать такъ полчаса, нарѣзать, отпустить со сливочнымъ масломъ или подливкою изъ краснаго бульона № 89 или изъ рыбнаго консоме № 265.

Второй способъ формированія кулебяки заключается въ томъ, что тѣсто раскатывается въ лепешку на салфеткѣ, посыпанной мукою; кладутъ фаршъ, защипываютъ и переворачиваютъ кулебяку на листъ или плафонъ, вслѣдствіе чего верхъ получается цѣльнымъ, а складки приходятся внизу. Верхъ кулебяки украшается полосками изъ того же тѣста, она ставится въ теплое мѣсто, дабы разстоялась, обмазывается яйцомъ, разведеннымъ водою, сажается въ печь. Пирогъ и кулебяка наполняются всѣми начинками, описанными подъ №№ 563—578, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ и нѣсколькими одновременно, причемъ разныя начинки раскладываются по угламъ кулебяки.

№ 1343. Пироги и кулебяки изъ прѣснаго и слоенаго тѣста. Пироги и кулебяки выдѣлываются такъ же, какъ указано въ № 1342, изъ прѣснаго и слоенаго тѣста, описанныхъ въ №№ 1247, 1248, 1251, 1253, 1256, 1257.

№ 1344. Вафельный пирогъ съ лососиной. Испечь требуемое количество вафель № 1713. Густо высадить соусъ бешамель № 301, приготовленный на велуте № 299 изъ рыбнаго консоме № 265. Припустить на сливочномъ маслѣ, съ небольшимъ количествомъ лука, лососину, изрубить таковую, вкусно заправить густо высаженнымъ консоме изъ ершей № 265, солью, перцемъ. На блюдо уложить рядъ горячихъ вафель, наложить слой горячей бешамели, слой горячей лососины, вафель, бешамели, лососины; закончить слоемъ вафель; обмазать весь пирогъ бешамелью, заколеровать саламандрою, см. № 5, отпустить. Этотъ пирогъ надо дѣлать съ величайшей поспѣшностью и немедленно отпустить.

№ 1345. Вотрушки. Обыкновенно вотрушки, см. № 1309, рис. № 129, выдѣлываются изъ прѣснаго тѣста, описаннаго въ №№ 1251 и 1252, наполняются начинкою изъ творога № 579, обмазываются желткомъ, пекутся въ печи или духовомъ шкапу на листѣ, въ теченіе десяти минутъ, но иногда вотрушки приготовляются изъ растворчатаго тѣста № 1265 или 1284, или изъ слоенаго тѣста № 1253 или 1256 и наполняются начинкою изъ грибовъ № 575 или изъ капусты №№ 576, 577, съ прибавленіемъ начинки изъ рыбы № 567.

№ 1346. Пирожки изъ блинчиковъ. Испеченные блинчики, какъ описано въ № 1308, обрѣзать правильными квадратами, смазать края яйцомъ, наложить на каждый блинчикъ тонкій слой остуженной начинки изъ мяса № 563 или изъ телятины № 564, или изъ курицы № 565, или изъ дичи № 566, или изъ каши № 573, загнуть со всѣхъ сторонъ края блинчика, скатать его въ трубку, запанировать въ яйцо и сухари, зажарить въ сливочномъ маслѣ или во фритюрѣ до золотистаго цвѣта, осушить на бумагѣ или полотенцѣ, отпустить очень горячими. Эти же самые пирожки могутъ быть запанированы кляромъ № 1259 и также зажарены во фритюрѣ, см. рис. № 136.

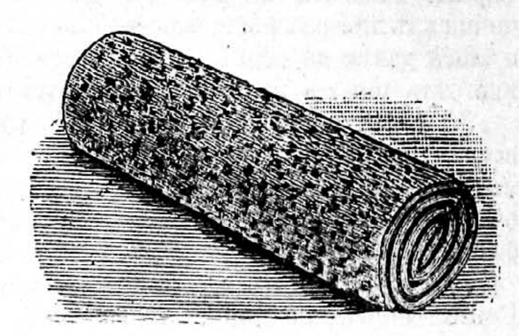


Рис. № 136.

№ 1347. Пирожки блинчатые, съ трюфелями. Высадить до совершенной густоты соусъ перигё № 315. Испечь блинчики, какъ указано въ № 1308. На листъ положить блинчикъ, намазать его слоемъ упомянутаго соуса, опять блинчикъ, опять соусъ, и такъ накладывать до высоты въ два вершка, наложить прессъ, остудить, выемкою вырѣзать столбики, запанировать ихъ въ яйцо, сухари, изжарить во фритюрѣ, отпустить горячими.

№ 1348. Пирогъ блинчатый „няня“. Испечь блинчики, какъ указано въ № 1308. Часть изъ нихъ обрѣзать правильными квадратиками, и эти квадратики нарѣзать полосками, а часть блинчиковъ округлить по размѣрамъ дна кастрюли, въ которой приготовляется пирогъ. Эту кастрюлю обмазать масломъ, обсыпать сухарями, уложить на дно ея два блинчика, отъ нихъ обложить стѣнки кастрюли нарѣзанными полосками такъ, чтобы концы ихъ свѣшивались за край кастрюли. На уложенные на дно кастрюли блинчики наложить слой начинки, допустимъ, изъ телятины № 564, на него положить блинчикъ, на блинчикъ—слой начинки изъ каши № 573, опять блинчикъ, слой рубленыхъ яицъ, блинчикъ, слой

начинки изъ телятины и такъ далѣе, пока вся кастрюля не будетъ заполнена; прикрыть концами полосокъ изъ блинчиковъ, наложить еще одинъ или два блинчика, накрыть крышкою, сковородкою или сотейникомъ, которые въ видѣ пресса нажмутъ пирогъ; поставить въ духовую печь, продержать въ ней не менѣе получаса, дабы пирогъ прогрѣлся насквозь, обвести стѣнки кастрюли тонкимъ ножомъ, опрокинуть пирогъ на блюдо, отпустить.

№ 1349. Пирогъ блинчатый, съ ливеромъ. Испечь блинчики, какъ указано въ № 1308. Намаслить шарлотную форму, обсыпать ее сухарями. Обрѣзать всѣ блинчики по размѣрамъ дна формы. Уложить на это дно два блинчика, наложить слой начинки изъ ливера № 568, выше—блинчикъ, еще выше—слой начинки и такъ далѣе до верха формы, поставить въ духовую печь, сильно прогрѣть пирогъ насквозь, опрокинуть на блюдо, отпустить.

№ 1350. Пирогъ блинчатый, съ кашей. Изготовляется во всемъ такъ же, какъ и № 1349, причемъ, начинка изъ ливера замѣняется начинкою изъ каши № 573, таковая перекладывается поочереди блинчиками и рублеными яйцами, заправленными густой бешамелью № 301.

№ 1351. Пирожки (маленькіе крокеты) изъ лапши. Petites timbales de nouilles. Выпеченные, горячіе крокеты изъ лапши № 1407 наполнить горячею начинкой изъ телятины № 564 или изъ курицы № 565, или изъ дичи № 566, или гарниромъ сальпиконъ

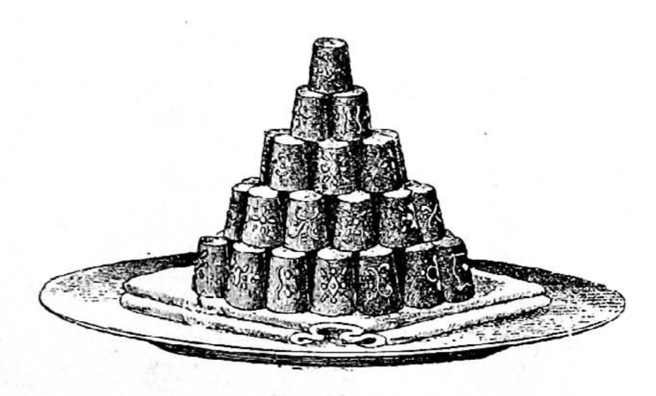


Рис. № 137.

№ 590, или гарниромъ а-ла-ренъ № 591, или горячимъ и густовысаженнымъ пюре изъ курицы, или изъ дичи, или пюре изъ шампиньоновъ № 519, или пюре изъ трюфелей № 517, отпустить, см. рис. № 137.

№ 1352. Пирожки въ видѣ крустадиковъ изъ хлѣба. Крустадики изъ хлѣба выдѣлываются способомъ, описаннымъ въ №№ 1229 и 1230. Горячіе крустадики наполняются горячими на-

чинками изъ говядины № 563, телятины № 564, курицы № 565, дичи № 566 гарнирами: сальпиконъ № 590, а-ла-ренъ № 591, кнелями №№ 547—549, раковыми шейками № 510, шампиньонами № 462, трюфелями № 461 и такъ далѣе, заливаются соотвѣтствующими соусами, отпускаются.

№ 1353. Гренки изъ хлѣба съ сыромъ. Срѣзать съ бѣлаго черстваго хлѣба корку, нарѣзать хлѣбъ продолговатыми, неширокими ломтиками, намазать каждый тонкимъ слоемъ масла, густо обсыпать тертымъ пармезаномъ, уложить на намасленный листъ, посадить въ печь; когда сыръ начнетъ румяниться, вынуть изъ печи, уложить на блюдо, отпустить. Гренки не должны быть пересушены.

№ 1354. Дьябли. Приготовляются такъ же, какъ гренки № 1353, но меньшаго размѣра, и посыпаются кайенскимъ перцемъ.

№ 1355. Мелкіе гренки къ супамъ-пюре. Срѣзать съ бѣлаго черстваго хлѣба корку, нарѣзать хлѣбъ мелкими кусочками, распустить въ сотейникѣ кусокъ сливочнаго масла, всыпать нарѣзанные кусочки бѣлаго хлѣба, на огнѣ зарумянить, но отнюдь не пересушить; гренки выбрать на тарелку, отпустить.

№ 1356. Гренки изъ слоенаго тѣста. Раскатать слоеное тѣсто толщиною въ палецъ, очень горячимъ и острымъ ножомъ нарѣзать тонкіе ломтики тѣста, уложить на листъ, испечь въ горячемъ духовомъ шкапу, отпустить.

ОТДѢЛЪ XX.

Паштеты горячіе и холодные.

№ 1357. Паштеты. Общія указанія. Существуютъ три способа для изготовленія изъ тѣста паштетовъ или правильнѣе сказать—оболочки паштета, его корки, а именно:

а) выдѣлываніе тѣста для паштета при помощи складной формы, не имѣющей дна, см. рис. № 138;

б) выдѣлываніе такого же паштета изъ тѣста руками, безъ помощи формы, см. рис. № 139;

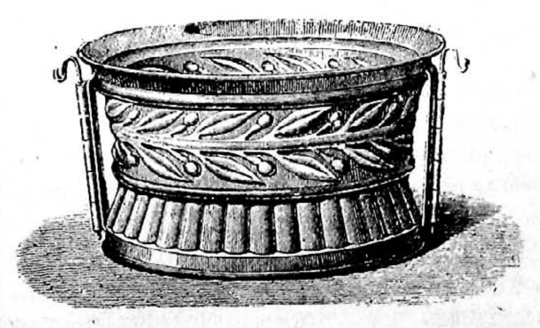


Рис. № 138.

в) выдѣлываніе тѣста руками же, безъ формы, въ видѣ высокаго пирога или курника, см. рис. № 140.

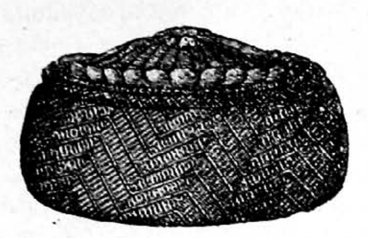


Рис. № 139.

Паштетъ изъ тѣста *а*, выдѣлываемый въ формѣ, можетъ быть сдѣланъ и выпеченъ безъ фарша и, уже выпеченный, наполненъ приготовленными гарниромъ и соусомъ, или же форма можетъ быть обложена сырымъ тѣстомъ, наполнена припущенной до половины готовности живностью и фаршемъ, тѣсто испечено и, передъ отпускомъ, готовый паштетъ заливается надлежащимъ соусомъ.

Паштеты же изъ тѣста *б* и *в* всегда въ сыромъ видѣ наполняются фаршемъ и живностью, выпекаются въ печи вмѣстѣ съ начинкою и отпускаются горячими или холодными.

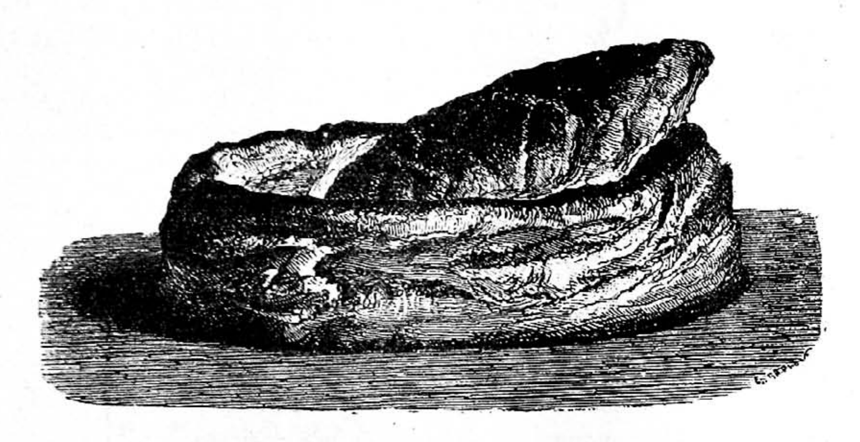


Рис. № 140.

№ 1358. Паштетъ, предварительно выпеченный и затѣмъ наполненный начинкой. Paté chaud. Выдержанное въ прохладномъ мѣстѣ тѣсто № 1248 раскатать въ лепешку, въ полъ-пальца толщины. Намаслить плафонъ, установить на него намасленную паштетную форму, см. № 1357, рис. № 138. Собрать въ руку раскатанное тѣсто мѣшкомъ, опустить его въ форму, тщательно прижать къ плафону, не натягивая тѣста, но наблюдая, чтобы нигдѣ не было лишнихъ складокъ, обжать тѣсто къ стѣнкамъ формы, заполнить весь узоръ формы, обровнять края паштета, обрѣзать ножницами лишнее тѣсто, защипать; придать краямъ паштета возможно красивую форму. Обложить дно и бока паштета бумагою, наполнить все пустое пространство сухимъ горохомъ, бѣлой фа-

солью или мукою, накрыть крышкою изъ того же тѣста или слоенаго № 1253, сдѣланнаго съ разными украшеніями, имѣя въ виду, что горячіе паштеты отпускаются обыкновенно безъ крышки, которая нужна только для холодныхъ паштетовъ. Обмазать крышку желткомъ съ водою, сдѣлать въ ней отверстіе для выхода пара, поставить въ печь; выпечь паштетъ до готовности, на что потребуется отъ одного до полутора часа, вынуть паштетъ изъ печи, срѣзать верхушку или крышку, удалить горохъ, фасоль или муку, ножомъ обровнять внутреннія стѣнки паштета, уложить въ него начинку, залить соусомъ, снять форму, отпустить. При такомъ изготовленіи паштета, идущая въ него начинка не исключая и фарша, должна быть припущена или сварена до совершенной готовности, и накладывается она горячею такъ: внизъ—припущенный до готовности фаршъ, выше — припущенные до готовности филеи изъ куръ, дичи, рыбы, кнели, трюфели, шампиньоны, опять слой фарша, соусъ и наконецъ — наружный гарниръ: трюфели, пѣтушьи гребешки и т. п.

№ 1359. Паштетъ изъ дупелей, выпеченный вмѣстѣ съ начинкой. Paté chaud de doubles-bécassines. Зачистить шесть дупелей, разрѣзать ихъ на половины, отдѣлить спинныя кости и внутренности, уложить въ сотейникъ, прибавить мелко накрошенныхъ: ложку петрушки, двѣ ложки шампиньоновъ, три ложки трюфелей, чуточку обланжиреннаго лука, соли съ пряностями № 50, кусокъ сливочнаго масла, прикрыть листомъ бумаги, на легкомъ огнѣ припустить до готовности. Снять съ огня, остудить. Внутренности дупелей соединить съ должнымъ количествомъ фарша № 547, протолочь, протереть вмѣстѣ съ одною ложкой испанскаго соуса № 296. Взять мѣдную раздвижную паштетную форму, см. рис. № 141, діаметромъ въ три-четыре вершка, вышиною два съ половиной вершка, намаслить ее, поставить на намасленный плафонъ, который составитъ дно формы, выложить ее остуженнымъ тѣстомъ № 1248 или 1251, раскатаннымъ въ полъ-пальца толщиною. Для этой операціи надо раскатанное тѣсто собрать мѣшкомъ, опустить



Рис. № 141.

въ паштетную форму, не натягивая тѣста, очень тщательно обмять дно плафона и стѣнки формы, наблюдая, чтобы всѣ фигурныя части были заполнены тѣстомъ. Выпустить края тѣста за край формы, защипать ихъ акуратнымъ и наиболѣе красивымъ образомъ. Окончивъ сформированіе паштета, положить на дно его рядъ вышеупомянутаго фарша, затѣмъ дупелей, перекладывая каждый кусокъ дупеля большимъ ломтемъ трюфеля, опять рядъ фарша, залить все это тѣмъ соусомъ, въ которомъ припускались дупеля, положить сверху два лавровыхъ листа, прикрыть все ломтями свиного сала, наложить на сало крышку изъ тѣста, сдѣлавъ въ ней отверстіе для выхода пара. Поставить въ горячую печь и держать въ таковой, примѣрно, полтора часа, уменьшивъ нѣсколько жаръ черезъ полчаса. Стараться пригнать такъ, чтобъ отпустить паштетъ къ столу прямо изъ печи. Вынуть изъ печи, переложить на блюдо, снять форму, снять крышку изъ тѣста, которая къ столу не подается, удалить ломти сала, лавровые листья и весь верхній слой жира, огарнировать верхъ паштета пѣтушьими гребешками № 507 и трюфелями № 460, залить испанскимъ соусомъ № 296, приготовленнымъ на консоме изъ дичи № 94 съ сокомъ изъ трюфелей, отпустить.

Такимъ же образомъ, какъ паштетъ № 1359, приготовляются и отпускаются:

№ 1360. Паштетъ изъ перепеловъ. Paté chaud de cailles.

№ 1361. Паштетъ изъ бекасовъ. Paté chaud de bécassines.

№ 1362. Пашкетъ изъ вальдшнеповъ. Paté chaud de bécasses.

№ 1363. Паштетъ изъ куропатокъ. Paté chaud de perdreaux.

№ 1364. Паштетъ изъ рябчиковъ. Paté chaud de gélinottes.

№ 1365. Паштетъ изъ фазановъ. Paté chaud de faisans.

№ 1366. Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ. Paté chaud aux foies gras.

№ 1367. Паштетъ изъ цыплятъ. Paté chaud de volailles.

№ 1368. Паштетъ изъ ветчины. Paté chaud de jambon.

№ 1369. Паштетъ изъ телятины. Paté chaud de veau.

№ 1370. Паштетъ изъ дроздовъ. Paté chaud de grives.

Общія измѣненія, допускаемыя при изготовленіи перечисленныхъ паштетовъ, заключаются въ слѣдующемъ; а) вмѣсто фарша № 547, употребляется фаршъ годиво № 550 или фаршъ № 551;

б) вмѣсто испанскаго употребляются соуса: велуте № 298, съ мадерой № 316, финансьеръ № 336;

в) трюфеля замѣняются шампиньонами № 462;

г) въ видѣ гарнира, въ паштетъ кладутъ все то, что входитъ въ составъ гарнира финансьеръ № 580.

Въ частности: паштетъ № 1368, изъ ветчины, дѣлается изъ ломтиковъ ветчины, ломтиковъ телячьей печенки, приготовленной какъ описано въ № 947, припущенныхъ въ сливочномъ маслѣ маленькихъ сосисокъ и изъ фарша годиво № 550.

Паштетъ № 1369, изъ телятины, приготовляется съ эскалопами телячьяго фрикандо № 976, нашпигованными саломъ, ветчиной, языкомъ.

Паштетъ изъ цыплятъ № 1367 дѣлается съ филейчиками изъ цыплятъ № 1064, кнелями изъ куръ № 1095, шампиньонами № 462, соусомъ велуте № 298.

№ 1371. Паштетъ изъ лососины. Paté de saumon. Нарѣзать эскалопами лососину, уложить эти эскалопы въ намасленный сотейникъ, прибавить рубленыхъ шампиньоновъ съ душистыми травами № 467, рубленыхъ трюфелей, посолить пряной солью № 50, покрыть бумагою, припустить на легкомъ огнѣ до половины готовности. Приготовить паштетное тѣсто, какъ описано въ № 1359, установить форму на плафонъ, уложить и обмять тѣсто, наложить на дно слой рыбнаго фарша № 556, соединеннаго съ соусомъ велуте № 298, приготовленномъ на рыбномъ бульонѣ № 265; на фаршъ положить рядъ эскалоповъ изъ лососины, опять—слой фарша и слой рыбы и т. д. Залить соусомъ, въ которомъ припускалась рыба, удаливъ съ него жиръ, положить два лавровыхъ листа, прикрыть ломтикомъ сала и крышкою изъ тѣста, поставить въ печь и держать часъ съ четвертью. Вынуть, снять форму, удалить крышу, сало, лавровые листья, весь всплывшій на поверхность жиръ, огарнировать верхъ паштета налимьими печенками № 509, раковыми шейками № 510, устрицами № 512, шампиньонами № 462, трюфелями № 460. Залить соусомъ велуте № 298 на рыбномъ бульонѣ № 265, отпустить.

Вмѣсто лососины вышеописанный паштетъ можетъ быть сдѣланъ изъ осетрины, стерляди, судака, щуки, карпа, корюшки, форели, камбалы, соли и т. д.

№ 1372. Паштетъ маринъеръ. Paté chaud à la marinière. Нарѣзать эскалопами сырые: осетрину, лососину, филеи судака или соли, небольшого угря, налимью печенку, нѣсколько трюфелей, шампиньоновъ. Приготовить паштетное тѣсто, какъ описано въ № 1359. Распустить полфунта сливочнаго масла, прибавить къ нему ложку нарубленной петрушки, по три ложки нарубленныхъ шампиньоновъ и трюфелей, одну обланжиренную и мелко искрошенную луковицу-шарлотъ. Тщательно перемѣшать, слегка припустить на огнѣ слой рыбнаго фарша № 556, см. № 1371, засимъ остудить. На дно паштета положить ложку остуженнаго масла, съ нарубленными зеленью и овощами, кусокъ угря и нѣсколько сырыхъ устрицъ, снятыхъ со скорлупы, опять—фаршъ, масло, эскалопы осетрины и лососины, ломти трюфелей и шампиньоновъ, устрицы, филеи соли или судака,

налимью печенку, масло, два лавровыхъ листа, ломтики сала, крышку изъ тѣста, съ отверстіемъ для выхода пара. Въ печи держать часъ съ четвертью. Вынуть, срѣзать крышку, удалить лавровый листъ, сало, жиръ, наложить на верхъ раковыя шейки № 510, трюфели № 460, шампиньоны № 462, залить испанскимъ соусомъ № 296 или голландскимъ № 319, заправленными раковымъ масломъ, отпустить.

№ 1373. Паштетъ въ формѣ высокаго пирога или курника. Tourte d'entrée. Изъ фарша годиво № 550, прибавивъ для связи еще желтокъ или цѣлое яйцо, сдѣлать требуемое количество фрикаделекъ, см. № 145, величиною съ голубиное яйцо. Раскатать тѣсто № 1251 въ двѣ лепешки, одну въ полъ-пальца толщиною, діаметромъ въ четыре вершка и вторую діаметромъ въ пять вершковъ, нѣсколько тоньше, см. № 1357, рис. 140. Положить меньшую лепешку на намасленный плафонъ, на нее наложить правильно, отступая на полвершка отъ краевъ, усѣченною горкой, часть фрикаделекъ изъ фарша годиво, на усѣченную поверхность горки наложить маленькіе эскалопы сладкаго мяса № 955, куриные филеи, ломти трюфелей или шампиньоновъ, или артишоковъ, остальныя фрикадельки. Смочить водою края этой нижней лепешки. Правильно наложить на фаршъ и начинку большую лепешку, края послѣдней прижать къ нижней, у самыхъ фрикаделекъ загнуть кругомъ края нижней лепешки, и, такъ сказать, залѣпить ими края верхней, смочить водою еще разъ нижній край паштета, налѣпить на него кругомъ узкую полосу слоенаго тѣста. На верхъ паштета наложить украшенную полосками тѣста розетку изъ того же паштетнаго или слоенаго тѣста, прорѣзать тонкія отверстія для выхода пара, обмазать желткомъ, обвязать паштетъ бѣлою бумагой, посадить въ печь, держать полтора часа, вынуть изъ печи, прорѣзать на крышкѣ отверстіе, влить испанскаго соуса № 296, отпустить.

Начинка для этого паштета можетъ быть сдѣлана изъ дичи, ветчины, телятины, рыбы, словомъ, можетъ разнообразиться такъ же, какъ и для паштета № 1359.

№ 1374. Курникъ. Tourte à la russe. Тѣсто № 1248 раскатать въ лепешку, діаметромъ въ пять вершковъ, толщиною въ полъ-пальца; оставить часть тѣста для крышки. На середину паштетнаго тѣста уложить плотно горкою отваренный рисъ № 1426, заправленный куринымъ сокомъ № 97 или мяснымъ № 95, укропомъ, шампиньонами № 462 или грибами № 465, небольшими кусками изжаренныхъ цыплятъ или курицы, изрубленными

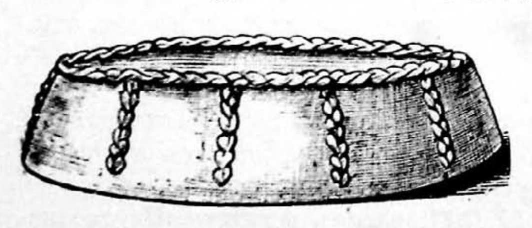


Рис. № 142.

яйцами; свободные отъ наложеннаго фарша края тѣста поднять кверху, вершка на два на три вышины. Изъ оставленнаго тѣста, по размѣрамъ верхней части курника, раскатать вторую лепешку, наложить ее на фаршъ такъ, чтобы крышка оказалась выпуклою, слегка смочить кисточкой края нижней части, тщательно защипать эти края съ краями крышки, смазать курникъ яйцомъ, ножомъ прорѣзать въ крышкѣ отверстіе, посадить въ печь. Курникъ будетъ выпеченъ примѣрно черезъ три четверти часа. Признаки готовности курника заключаются въ томъ, что фаршъ въ немъ закипитъ, а самъ онъ отстанетъ отъ плафона. Отпустить съ густо высаженнымъ бульономъ № 89 или съ распущеннымъ куринымъ сокомъ № 97.

№ 1375. Тембаль изъ паштетнаго тѣста. Timbale. Имѣть два фунта остуженнаго паштетнаго тѣста № 1251 и небольшое количество тѣста № 1250, замѣшаннаго съ прибавленіемъ чайной ложки сахара. Выжатымъ масломъ густо намаслить гладкую форму для тембалей, діаметромъ въ четыре-пять вершковъ, вышиной въ два съ половиной или три вершка. Раскатать очень тонко тѣсто № 1250, вырѣзать тонкія полоски и ими сдѣлать соотвѣтствующія украшенія] на днѣ и внутреннихъ стѣнкахъ формы, наблюдая за тѣмъ, чтобъ эти полоски хорошо пристали къ маслу. Накрыть форму или перевернуть ее верхъ дномъ, дабы украшенія, подъ вліяніемъ воздуха не засохли. Раскатать холодное паштетное тѣсто въ полъ-мизинца толщиною и въ три четверти аршина длиною. Вырѣзать во всю длину этого тѣста длинную полосу въ три-три съ четвертью вершка шириною. Остудить тѣсто на льду, осторожно свернуть его въ трубку и поставить стоймя на блюдо.

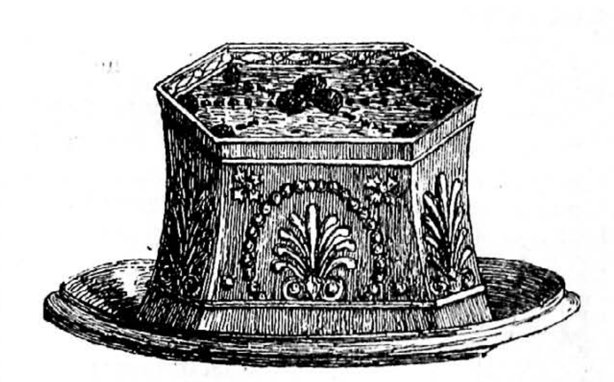


Рис. № 143.

Собрать и раскатать обрѣзки тѣста и вырѣзать изъ него по размѣрамъ дна формы кружокъ, наложивъ на тѣсто самую форму. Кисточкою чуть смочить украшенія, прилѣпленныя къ формѣ, уложить на дно формы кружокъ изъ тѣста, легко прижать его ко дну формы, дабы украшенія плотно прилегли къ тѣсту. На этотъ кружокъ тѣста, слѣдовательно на дно формы, поставить свернутое въ трубку тѣсто и, разворачивая его осторожно и постепенно вдоль стѣнокъ формы, прижимать его къ стѣнкамъ и прилѣпленнымъ къ

нимъ украшеніямъ. Обложивъ всю форму, лишнее тѣсто удалить, вырѣзать изъ него тонкую, длинную полоску, чуть-чуть смазавъ ее сырою кисточкой, залѣпить ею внутри формы мѣста соединенія тѣста, составляющаго дно, съ тѣстомъ, образующимъ боковыя стѣнки формы. Если этотъ тембаль выпекается не пустой, а наполненный макаронами или фаршемъ, въ такомъ случаѣ форму до верха наполнить совершенно готовыми и заправленными макаронами № 1387 и гарниромъ № 587, наложить сверху тонкій слой изъ тѣста, смочить края этого слоя и тембаля, тщательно соединить ихъ; затѣмъ наложить еще слой тѣста, который составитъ, такъ сказать, второе дно тембаля, также тщательно слѣпить его съ первымъ слоемъ тѣста, обмазать желткомъ и посадить въ печь. Когда тѣсто выпечется до готовности, примѣрно черезъ сорокъ-шестьдесятъ минутъ, вынуть форму изъ печи, накрыть ее блюдомъ съ салфеткой и опрокинуть. Такимъ образомъ на верху окажется дно тембальной формы съ соотвѣтствующими украшеніями.

Въ томъ же случаѣ, если тембальная форма запекается безъ макаронъ, а таковыя накладываются въ форму, когда она выпечена какъ описано въ № 1357, тогда тембаль приготовляется совершенно такъ же, какъ указано выше: въ него насыпаютъ горохъ или фасоль, прилаживаютъ оба дна и запекаютъ до готовности. Съ вынутаго изъ печи тембаля, опрокинутаго на блюдо, осторожно вырѣзается верхъ, изъ середины выбирается и высыпается горохъ или фасоль, внутреннія стѣнки подчищаются ножомъ, тембаль наполняется заготовленными горячими макаронами № 1387, съ гарниромъ № 587, прикрывается вырѣзаннымъ верхомъ, отпускается.

№ 1376. Паштетъ изъ слоенаго тѣста „воль-о-ванъ“. Vol au vent. Остуженное слоеное тѣсто № 1253 раскатать толщиною въ два мизинца, наложить крышку или тарелку и особою выемкой, см. рис. № 144, или горячимъ ножомъ вырѣзать круглую

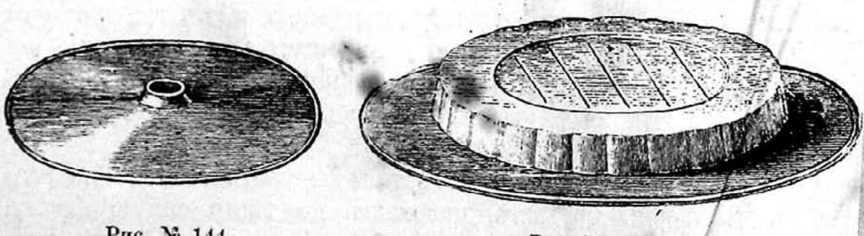


Рис. № 144. Рис. № 145.

лепешку, отклонивъ нѣсколько конецъ ножа отъ тарелки, дабы основаніе лепешки оказалось чуть шире ея верхней части. Снять тарелку или крышку, горячимъ ножомъ или выемкой сдѣлать глубокій, круглый надрѣзъ лепешки, на половину ея высоты, отступа

на вершокъ отъ краевъ лепешки, что и составитъ крышку паштета, когда онъ будетъ выпеченъ, см. рис. № 145. Чуть-чуть обмазать желткомъ съ водою только верхъ паштета, не касаясь его боковъ, потому что желтокъ, попавшій на бокъ паштета, можетъ задержать его подъемъ. Поставить въ жаркую печь, жаръ которой черезъ нѣсколько минутъ можетъ быть сбавленъ, выпечь до готовности, наблюдая, чтобы паштетъ румянился и поднимался со всѣхъ сторонъ одинаково; вынуть изъ печи, отдѣлить крышку, см. рис. № 146,

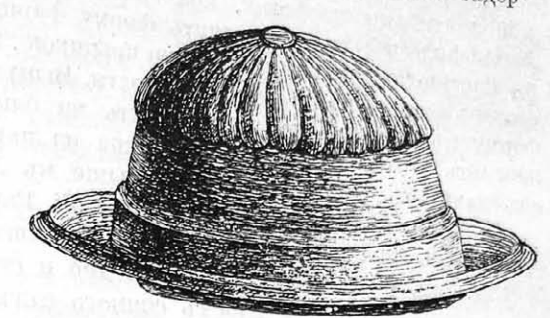


Рис. 146.

выбрать изъ паштета ножомъ лишнее тѣсто, паштетъ опять поставить въ печь на нѣсколько минутъ, чтобъ обсохъ, наложить требуемою начинкой, прикрыть крышкою, отпустить.

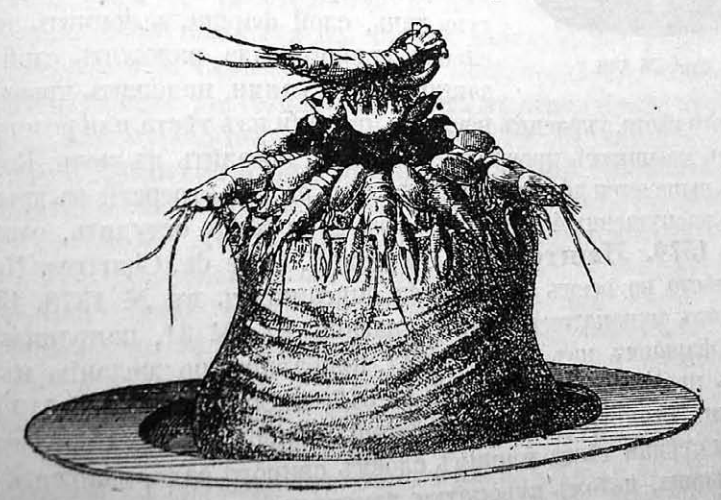


Рис. № 147.

Паштетъ изъ слоенаго тѣста накладывается мелко нарѣзанными кусками цыплятъ, эскалопами бѣлаго мяса пулярдки, какою-угодно дичью, удаливъ наиболѣе крупныя кости, эскалопами рыбы, гарниромъ финансьеръ № 580, тулузскимъ № 581, а-ла-ренъ № 591, дрюаръ № 592, нормандскимъ № 586 и заливается соотвѣтствующими соусами: испанскимъ № 296 или нѣмецкимъ № 302, или велуте № 298, или нормандскимъ № 357, или сюпремъ № 310, см. рис. № 147.

№ 1377. Паштетный бордюръ изъ фарша для кнелей. Croustade à la farce aux quenelles. Сдѣлать фаршъ для кнелей № 547, густо намаслить форму (съ отверстіемъ посерединѣ), дно и бока которой красиво и симметрично облѣпить вырѣзанными выемкой ломтиками трюфелей, копченаго языка, припущенныхъ куриныхъ филеевъ; туго наполнить форму фаршемъ № 547, установить въ кастрюлю, закрыть кастрюлю крышкою, поставить въ кипятокъ, сварить фаршъ на пару до готовности. Вынуть, остудить, обмакнуть форму въ горячую воду, выложить на блюдо. Передъ отпускомъ прогрѣть этотъ крустадъ изъ фарша на пару, наложить его любою изъ начинокъ, поименованныхъ выше въ №№ 1359—1370.

№ 1378. Паштетъ „Питивьеръ“. Paté de Pithiviers. Приготовить изъ паштетнаго тѣста № 1248 паштетъ, какъ описано въ № 1357, см. рис. № 148, обложить дно и стѣнки паштета тонкимъ слоемъ свиного сала. Нафаршировать трюфелями, см. № 32, требуемое количество жаворонковъ или бекасовъ, или дроздовъ, или перепеловъ, наложить въ паштетъ слой фарша изъ дичи № 547, цѣлыхъ, величиною съ орѣхъ, трюфелей, жаворонковъ или другую дичь, слой фарша, закончить тонкимъ слоемъ свиного сала, наложить слой тѣста, защипать съ краями, наложить крышку изъ слоенаго тѣста, украсивъ верхъ ея цвѣтами изъ тѣста или розеткой. Въ обѣихъ крышкахъ прорѣзать отверстіе, посадить въ печь. Когда паштетъ выпечется до готовности, вынуть его, въ отверстіе въ крышкахъ влить распущенный ланспикъ изъ дичи № 98, остудить, отпустить.



Рис. № 148.

№ 1379. Паштетъ „Шартръ“. Paté de Chartres. Приготовить тѣсто во всемъ согласно съ описаннымъ въ № 1378. Выбрать кости изъ куропатокъ, какъ указано въ № 31, наполнить куропатки фаршемъ изъ дичи № 547, прибавивъ по желанію въ этотъ фаршъ протертыхъ трюфелей № 517, шампиньоновъ № 519 или же ломтики ветчины, языка, трюфелей, свиного сала. Обложить внутреннія стѣнки тѣста тонкимъ слоемъ свиного сала, наложить на дно слой фарша, потомъ куропатки, закончить слоемъ фарша и тонкими ломтиками сала, прилѣпить крышку, сдѣлать въ ней отверстіе, выпечь до готовности, налить внутрь паштета ланспика изъ дичи № 98, прикрыть отверстіе кусочкомъ выпеченаго тѣста, остудить.

№ 1380. Паштетъ руанскій. Paté de Rouen. Задѣлать паштетъ въ овальной формѣ, какъ описано въ № 1357, обложить дно и стѣнки тонкими ломтиками сала; на дно наложить слой фарша изъ куръ № 547, съ присоединеніемъ къ нему ложки душистыхъ травъ № 467, выше—ломтики сала съ ложкой рубленыхъ шампиньоновъ съ душистыми травами, нѣсколько очищенныхъ фисташекъ,

филейчики утокъ, предварительно замаринованные въ прованскомъ маслѣ съ душистыми травами, слой фарша № 547, слой сала, фисташекъ, ветчины, слой фарша; посолить пряной солью № 50, наверхъ положить одинъ лавровый листъ, закрыть паштетъ двумя крышками, изъ коихъ вторая изъ слоенаго тѣста № 1253, сдѣлать отверстіе, выпечь до готовности, влить ланспикъ изъ куръ № 98, остудить, отпустить. См. рис. № 149.


Рис. № 149.

№ 1381. Паштетъ „Неракъ". Paté de Nerac aux truffes. Сдѣлать фаршъ № 547 изъ красныхъ куропатокъ или рябчиковъ, прибавить нѣсколько ломтиковъ трюфелей, этимъ фаршемъ начинить трехъ красныхъ куропатокъ или трехъ рябчиковъ, посолить пряной солью № 50, обложить куропатки тонкими ломтями свиного сала, приготовить паштетное тѣсто № 1248, какъ указано въ № 1380, обложить его внутри тонкими слоями сала, на дно положить слой фарша № 547, уложить стоймя трехъ куропатокъ или трехъ рябчиковъ; все пустое пространство и верхъ заполнить фаршемъ и трюфелями, припущенными въ мадерѣ, наложить двѣ крышки, изъ коихъ вторую изъ слоенаго тѣста № 1253; продѣлать отверстіе въ крышкахъ, испечь до готовности, влить въ отверстіе распущеннаго ланспика изъ куропатокъ или рябчиковъ № 98, остудить.

№ 1382. Паштетъ изъ фаршированной трюфелями пулярдки. Paté de poularde truffée. Зачистить, снять съ костей пулярдку, см. № 31. Имѣть фаршъ годиво № 550. Нарѣзать ломтями фунтъ трюфелей, наполнить пулярдку фаршемъ и трюфелями, посолить пряной солью № 50, приготовить паштетное тѣсто № 1248, какъ указано въ № 1357, въ сыромъ видѣ, наложить рядъ фарша, рядъ ломтей трюфелей и фарша, закрыть паштетъ краями тѣста, защипать, положить на это тѣсто особо приготовленную крышку изъ слоенаго тѣста № 1253 съ украшеніями изъ тѣста же, обмазать желткомъ, продѣлать въ обоихъ слояхъ тѣста крышки отверстіе, въ палецъ шириною, поставить въ печь, выпечь паштетъ до готовности, вынуть изъ печи, черезъ полчаса влить чрезъ отверстіе въ крышкѣ столько, сколько войдетъ, жидкаго куринаго ланспика № 98, прикрыть отверстіе кусочкомъ выпеченнаго тѣста, остудить, выложить на блюдо, отпустить. При изготовленіи настоящаго паштета пулярдка можетъ быть положена сырою или припущенною до половины готовности.

№ 1383. Паштетъ холодный изъ разной живности или рыбы. Paté froid. Паштетъ, описанный въ № 1382, можетъ быть сдѣланъ изъ телятины съ ветчиной и копченымъ языкомъ, изъ

всякой дичи, напр., изъ дикой козы и зайца (нарѣзанными ломтями), изъ всякой птицы, изъ печенокъ, изъ рыбы, напр., изъ лососины, осетрины, стерляди. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ, т. е., когда птица или дичь замѣняются рыбой, фаршъ для паштета и ланспикъ должны быть сдѣланы изъ рыбы же, какъ указано въ №№ 1371 и 1372, см. рис. № 150.

Въ частности паштетъ изъ стерляди приготовляется такъ: зачищенную стерлядь, см. № 42, разрѣзать на куски, уложить въ намасленный сотейникъ, окропить лимономъ, залить стаканомъ хорошаго бѣлаго вина, обложить тонко нарѣзанными ломтями трюфелей, посыпать пряной солью № 50, покрыть бѣлою бумагой, припустить на самомъ легкомъ огнѣ до половины готовности, снять съ огня, вы-



Рис. № 150.

брать стерлядь, разрѣзать на небольшіе ломти, уложить на блюдо, залить стерляжьимъ наваромъ, обложить трюфелями, покрыть бумагою, держать часъ въ прохладномъ мѣстѣ. Приготовить паштетное тѣсто, какъ указано выше, уложить внизъ слой рыбнаго фарша № 556, рядъ трюфелей, рядъ тонкихъ ломтей свиного сала, стерлядь, опять фаршъ, трюфели, рыбу и т. д., наложить крышку, испечь, залить высаженнымъ наваромъ изъ стерляди, прибавивъ къ нему распущеннаго ланспика изъ ершей № 101, остудить, отпустить.

№ 1384. Паштетъ холодный безъ тѣста. Pain de foie gras à la gelée. Имѣть два фунта вымоченой телячьей печенки № 22, два фунта свѣжихъ гусиныхъ печенокъ, полфунта панады для фарша № 544, полтора фунта почечнаго говяжьяго сала, фунтъ очищенныхъ и нарѣзанныхъ на ломти трюфелей, требуемое количество свиного сала. Почечное сало, очистивъ отъ пленокъ, нарѣзать кусками, распустить на легкомъ огнѣ съ солью, двумя луковицами, листи-

ками петрушки, прибавить телячью печенку, нарѣзанную кусками, обрѣзки гусиныхъ печенокъ, усилить огонь, продержать телячью печенку на огнѣ пять минутъ, не давая зарумяниться, отставить съ огня, остудить, истолочь, прибавить панаду, четыре яйца, протереть чрезъ сито, посолить пряной солью № 50, сложить въ каменную чашку. Нарѣзать двадцать ломтей гусиной печенки (эскалопами); намаслить шарлотную форму, см. рис. № 151, обложить дно и стѣнки тонкими ломтями сала, плотно наложить слой фарша, затѣмъ слой эскалоповъ изъ гусиной печенки, слой трюфе-



Рис № 151

лей, слой нарѣзаннаго ломтями свиного сала и т. д., до поверхности формы. Уложить все это плотно, чтобы не было нигдѣ пустыхъ пространствъ, прикрыть слоемъ свиного сала, намасленною бумагой, крышкой, поставить на паръ, варить полтора часа. Вынуть, остудить; когда совершенно остынетъ, поставить форму на минутку на большой жаръ, чтобы паштетъ вышелъ изъ формы, уложить его на блюдо, заглазировать куринымъ сокомъ № 97, украсить гарниромъ финансьеръ № 580, отпустить.

№ 1385. Паштетъ холодный въ глиняной мисочкѣ. Terrine de foie gras. Имѣть фаршъ изъ гусиной печенки № 554. Уложить



Рис. № 152, А.



Рис. № 152, Б.

въ глиняную мисочку, см. рис. № 152, слой фарша, слой трюфелей, слой гусиной печенки въ эскалопахъ № 1127, слой фарша, накрыть ломтиками сала, крышкою, сварить на пару, остудить, подавать. Такой паштетъ можетъ быть изготовленъ изъ всякой дичи, причемъ фаршъ изъ печенки замѣняется фаршемъ изъ дичи № 547, а ломти гусиной печенки — эскалопами дикой козы, зайца или филеями куропатокъ, рябчика, вальдшнепа и т. д.

ОТДѢЛЪ XXI.

Мучнистыя изготовленія.

№ 1386. Макароны. Общія указанія. Макароны, преимущественно итальянскія, средней толщины, наломанныя на куски, длиною въ полтора пальца, погружаются въ крутой соленый кипятокъ въ обширную кастрюлю, варятся около двадцати пяти минутъ на умѣренномъ огнѣ. Макароны готовы, когда онѣ побѣлѣютъ и сдѣлаются мягкими; переваривать макароны отнюдь не слѣдуетъ. Сваренныя макароны откидываются на друшлакъ, водѣ даютъ стечь, и затѣмъ макароны горячими перекладываются въ другую кастрюлю и изготовляются разными ниже указанными способами.

№ 1387. Макароны по-итальянски. Macaroni à l'italienne. Полфунта макаронъ отварить въ горячей водѣ, какъ указано въ № 1386, дать водѣ стечь, положить макароны въ кастрюлю, поставить на огонь, подлить четверть стакана бульона № 86, который макароны должны въ себя впитать. Натереть пармезана и швейцарскаго сыра, всего четверть фунта; половину этого сыра всыпать на макароны, размѣшать, всыпать остальную половину, прибавить восемь золотниковъ масла. Необходимо, чтобы сыръ и масло совершенно растаяли и слились съ макаронами. Если бы оказалось, что сыръ не соединяется, подлить чуточку бульона, вновь размѣшать, отпустить.

№ 1387,а. Макароны по-итальянски, по способу Камерани. Macaroni à la Camerani. Приготовляются такъ: обланжирить нужное количество капусты, сельдерея, моркови, рѣпы, порея. Вынуть изъ кипятка, осушить, мелко изрубить, положить въ сотейникъ, прибавить масла, соли, перца, протушить до готовности на легкомъ огнѣ, прибавить мелко изрубленныхъ и припущенныхъ куриныхъ печенокъ № 506. Отварить макароны, какъ указано выше, натереть пармезана. Въ чашку, идущую въ печь, положить кусокъ сливочнаго

масла, слой макаронъ, слой овощей съ печенкой, слой пармезана, опять макароны, овощи, пармезанъ, закончить слоемъ пармезана; запечь въ духовой печи, отпустить.

№ 1388. Макароны со сливками. Macaroni à l'italienne à la crême. Отварить фунтъ макаронъ въ водѣ, какъ указано въ № 1386, дать стечь водѣ; положить въ кастрюлю, на огнѣ, полфунта тертаго сыра, пополамъ пармезана и швейцарскаго, осьмушку, т. е. двѣнадцать золотниковъ сливочнаго масла, налить полстакана сливокъ, мѣшать до полнаго слiянiя сыра съ масломъ и сливками, прибавить макароны, смѣшать все вмѣстѣ. Если бы оказалось нужнымъ, прибавить немного сливокъ, отпустить.

№ 1389. Макароны съ соусомъ томатъ. Macaroni aux tomates. Макароны, приготовленныя способомъ, описаннымъ въ № 1387, передъ самымъ отпускомъ, заправить сильно прогрѣтымъ соусомъ изъ томатовъ № 333.

№ 1390. Макароны по-милански. Macaroni à la milanaise. Макароны, приготовленныя способомъ, описаннымъ въ № 1387, передъ самымъ отпускомъ, заправляются кускомъ распущеннаго мясного сока № 95 или куринаго № 97, сильно прогрѣтымъ соусомъ томатъ № 333, съ нарѣзанными въ немъ мелкими ломтиками ветчины, трюфелей и шампиньоновъ.

№ 1391. Макароны съ мяснымъ фаршемъ. Macaroni avec un hachis de viande. Макароны, приготовленныя, какъ указано въ № 1386, заправить кускомъ сливочнаго масла, кускомъ мясного сока № 95 или куринаго № 97, соединить съ горячею начинкой изъ говядины № 563, отпустить.

№ 1392. Макароны съ фаршемъ изъ рябчиковъ. Macaroni avec un hachis de gelinottes. Макароны, отваренныя способомъ, указаннымъ въ № 1386, заправить бульономъ изъ рябчиковъ, какъ указано въ № 1387, кускомъ сливочнаго масла и кускомъ сока изъ рябчиковъ № 97, соединить съ горячею начинкой изъ рябчиковъ № 566, съ присоединенiемъ къ таковой пюре изъ шампиньоновъ № 519, отпустить съ натертымъ пармезаномъ. Бульонъ и сокъ изъ рябчиковъ могутъ быть приготовлены изъ костей и обрѣзковъ тѣхъ двухъ рябчиковъ, мясо которыхъ пойдетъ на начинку.

№ 1393. Макароны запеченыя по-итальянски. Macaroni au gratin. Макароны, приготовленныя способомъ, описаннымъ въ № 1387, уложить на блюдо, идущее въ печь, слегка намасленное, обсыпать восьмью золотниками тертаго пармезана, смѣшаннаго съ ложкою сухарей, наложить маленькiе кусочки сливочнаго масла, поставить въ духовую печь. Когда макароны зарумянятся, отпустить.

№ 1394. Макароны запеченыя въ сливкахъ. Macaroni à la crême, manière russe. Макароны отварить, какъ указано въ № 1386, въ соленомъ кипяткѣ, почти до готовности, выбрать ихъ

изъ воды, дать стечь водѣ, переложить въ сотейникъ съ кускомъ масла, подлить сливокъ, дать на плитѣ сгуститься сливкамъ; на макароны положить маленькіе кусочки масла, поставить въ духовую печь, зарумянить, отпустить.

№ 1395. Макароны запеченыя въ сметанѣ. Macaroni à la crême double. Отварить макароны, какъ указано въ № 1386, переложить въ намасленный сотейникъ, залить сметаною, со вбитымъ въ нее желткомъ, перемѣшать, окропить масломъ, зарумянить въ духовой печи, отпустить.

№ 1396. Тембаль изъ макаронъ съ устрицами. Timbale de macaroni aux huitres. Выпечь паштетную форму, какъ указано въ № 1375, или употребить для сего тѣсто отъ страсбургскаго паштета, послѣ того, какъ начинка его будетъ съѣдена. Особо отварить, заправить макароны, какъ описано въ № 1387, соединить ихъ съ устрицами, припущенными способомъ, описаннымъ въ № 512, отпустить. См. рис. № 153.

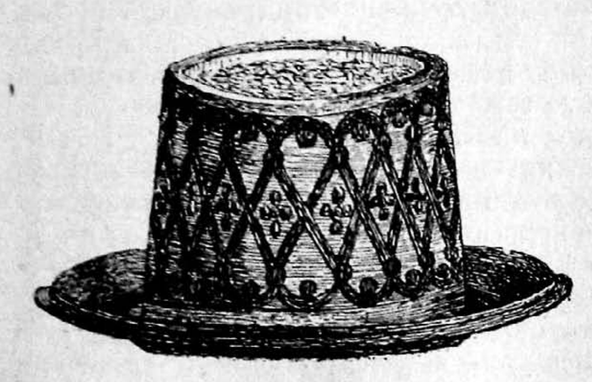


Рис. № 153.

№ 1397. Тембаль изъ макаронъ, по-милански. Timbale de macaroni à la milanaise. Выпечь паштетную форму, какъ указано въ № 1375. Особо отварить, заправить макароны порядкомъ, опи-

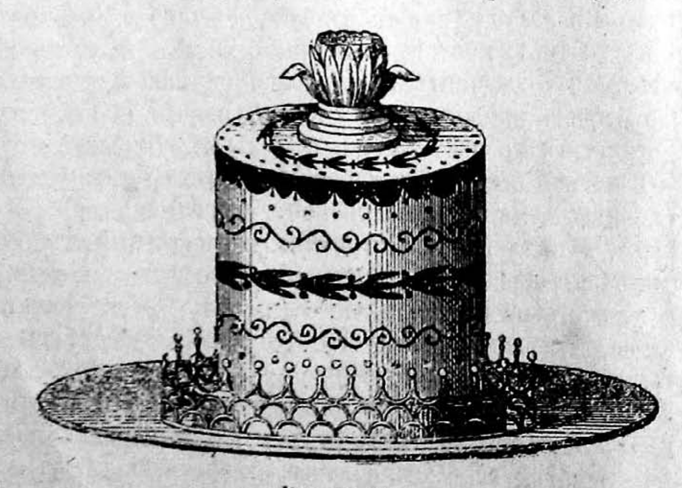


Рис. № 154.

саннымъ въ № 1387, прибавивъ небольшое количество распущеннаго мясного сока № 95 или куринаго № 97 и рюмку прокипяченой мадеры. Особо заправить упомянутымъ распущеннымъ мяснымъ или куринымъ сокомъ гарниръ изъ пѣтушьихъ гребешковъ № 507, бланкетовъ изъ куриныхъ или дичиныхъ филеевъ, вареной ветчины, кнелей изъ куръ или дичи № 547, куриныхъ печенокъ № 506, трюфелей № 460, шампиньоновъ № 462. Все это въ очень горячемъ состоянiи соединить на пару съ макаронами, наполнить горячую паштетную форму, прикрыть крышкою, отпустить, см. рис. № 154.

№ 1398. Тембаль изъ макаронъ, по-милански, въ запеченой формѣ изъ макаронъ. Timbale de macaroni à la milanaise. Густымъ слоемъ масла обмаслить шарлотную форму. Отварить макароны, какъ указано въ № 1386, налить на нихъ небольшое количество бульона № 86 или еще лучше краснаго бульона № 89, прибавить кусокъ сливочнаго масла. Дать макаронамъ впитать въ себя бульонъ и масло, присоединить два или три цѣлыхъ яйца. Наполнить макаронами приготовленную шарлотную форму, плотно нажимая первый слой макаронъ ко дну и стѣнкамъ; макаронами же убрать верхъ формы, дабы сдѣлать подобiе крышки, запечь въ духовой печи до румянаго, золотистаго колера. Выложить изъ формы, вырѣзать ножомъ верхъ для крышки, большою выемкой или ложкой выбрать макароны изъ середины формы, заправить ихъ или способомъ, указаннымъ въ № 1396, или въ 1397, или же бланкетиками и начинкою изъ дичи № 566, или протертымъ и прогрѣтымъ на пару консервированнымъ «пате фуа-гра», прибавить требуемое количество протертаго сыра, распущеннаго мясного сока № 95 или куринаго № 97, рюмку выкипяченной мадеры, наполнить приготовленными макаронами запеченную оболочку изъ макаронъ, прикрыть крышкою, отпустить.

№ 1399. Крокеты изъ макаронъ. Macaroni en croquettes. Отварить макароны, какъ указано въ № 1386, заправить ихъ очень густымъ нѣмецкимъ соусомъ № 303, сырымъ яйцомъ, натертымъ пармезаномъ, мелко накрошенными трюфелями см. № 315, выложить въ сотейникъ, наложить прессъ, остудить, выемкой вырѣзать столбики, запанировать въ яйцо и тертый сыръ, вторично въ яйцо и сухари, зажарить во фритюрѣ, осушить, отпустить.

№ 1400. Лапша со сливками. Nouilles à la crême. Лапша дѣлается изъ тѣста № 1249 или 1250. Тѣсто раскатать тончайшимъ образомъ, обтереть его мукой, чтобы не склеивалось, сложить вчетверо, разрѣзать тѣсто тонкими и длинными полосками, растрясти руками, уложить въ сито, слегка подсушить. Отварить въ соленомъ кипяткѣ, наблюдая, чтобы лапша не склеилась и не переварилась, слить воду, переложить въ намасленный сотейникъ, залить сливками, высадить таковыя, зарумянить въ духовой печи, отпустить.

№ 1401. Лапша съ ветчиною. Nouilles au jambon. Сдѣлать лапшу, какъ указано въ № 1400, тщательно замѣсить, раскатать, нарѣзать тонкими и длинными полосками, отварить въ кипящей водѣ, выложить на сито, дать стечь водѣ, положить въ сотейникъ, прибавить требуемое количество сливочнаго масла, немного распущеннаго мясного сока № 95, десять золотниковъ натертаго пармезана, полфунта мелко накрошенной ветчины безъ жира, смѣшать все вмѣстѣ, на огнѣ провѣрить достаточно ли соли, отпустить.

№ 1402. Лапша по-итальянски. Nouilles à l'italienne. Лапшу, приготовленную и отваренную въ соленой водѣ, какъ указано въ № 1400, переложить въ сотейникъ, заправить масломъ, мяснымъ сокомъ № 95 или куринымъ № 97, солью, перцемъ, натертымъ пармезаномъ, небольшимъ количествомъ прокипяченой мадеры, прогрѣть, дать всему соединиться, отпустить.

№ 1403. Лапша запеченая по-итальянски. Nouilles au gratin. Приготовляется во всемъ такъ же, какъ и запеченыя макароны № 1393.

№ 1404. Лапша съ гренками изъ бѣлаго хлѣба. Nouilles à la paysanne. Отварить лапшу, какъ указано въ № 1400, переложить въ сотейникъ, заправить масломъ, досолить, прогрѣть, переложить на блюдо, обсыпать мелкими греночками изъ бѣлаго хлѣба № 1355, поджаренными въ сливочномъ маслѣ, отпустить.

№ 1405. Лапшевникъ. Нашинковать тѣсто для лапши, см. № 1400, болѣе толстыми, широкими и короткими полосками. Лапшу лишь обланжирить въ кипяткѣ, а затѣмъ густо сварить въ молокѣ, остудить, соединить съ тремя цѣлыми яйцами, ложкою распущеннаго масла, уложить въ намасленный и обсыпанный сухарями сотейникъ, посыпать сверху сухарями, окропить масломъ, зарумянить въ жаркой духовой печи. Отпуская, обвести ножомъ края лапши, выложить на блюдо.

№ 1406. Тембаль изъ лапши по-молдавски. Timbale de nouilles à la moldave. Приготовить лапшу, какъ описано въ № 1400, часть лапши отставить, а другую отварить въ соленомъ кипяткѣ, слить воду, заправить лапшу кускомъ сливочнаго масла, цѣлымъ яйцомъ и желтками, туго уложить въ густо намасленную шарлотную форму, поставить въ духовую печь; когда запечется, зарумянится и будетъ отставать отъ формы, вынуть, остудить. Выложить изъ формы. Наружныя части этой лапши, по виду соотвѣтствующія выпеченому паштету, обмазать разбитымъ яйцомъ съ ложкою масла, запанировать въ сухари, зарумянить въ духовой печи или зажарить во фритюрѣ, обсушить. Вырѣзать всю середину этого тембаля, оставивъ толстые и прочные дно и края, поставить въ устье духовой печи, дабы форма оставалась подсушенною. Остальную часть лапши, отваривъ въ соленомъ кипяткѣ, за-

править масломъ, мяснымъ сокомъ № 95 или куринымъ № 97, рюмкою прокипяченой мадеры, начинкою изъ куръ № 565 или дичи № 566, уложить все это въ вышеописанный паштетъ изъ лапши, вмѣсто крышки уложить верхъ паштета яйцами въ мѣшечекъ № 1464, облить тонкимъ слоемъ горячаго, густого куринаго сока, отпустить.

№ 1407. Крокеты изъ лапши. Petites timbales de nouilles. Сдѣлать и отварить лапшу, какъ указано въ № 1400, слить воду. Сваренную лапшу плотно уложить въ большой сотейникъ или на плафонъ съ высокими краями. Прибавить кусокъ масла, требуемое количество желтковъ и одно цѣлое яйцо, размѣшать. Прикрыть бумагою, наложить крышку или доску, прессъ. Когда лапша остынетъ, вырѣзать выемкой столбики желаемаго размѣра и вышины, запанировать, запечь или зажарить, какъ описано въ № 1399. Осушить, выемкой или ножомъ вырѣзать середину, заполнить какимъ либо фаршемъ или сальпикономъ, или пюре, отпустить.

№ 1408. Клецки. Gnoquis. *Первый способъ приготовленія клецокъ.* Три ложки воды, три ложки масла вскипятить, всыпать три полныя ложки муки, мѣшать пока загустѣетъ, снять съ огня. Вбить по одному три желтка, разбивая каждый разъ тѣсто до совершенной гладкости. Тѣсто остудить, прибавить одинъ поднятый бѣлокъ. На доскѣ, посыпанною мукою, раскатать тѣсто въ тонкую колбасу, нарѣзать маленькими кусочками. Передъ отпускомъ положить клецки въ кипящую соленую воду или бульонъ, варить на легкомъ огнѣ около пяти минутъ, выбрать въ миску, отпустить, какъ указано въ № 144. Чтобы клецки вышли не такія нѣжныя, вмѣсто трехъ желтковъ, вбить въ тѣсто два цѣлыхъ яйца, т. е. съ бѣлками; въ этомъ случаѣ поднятый бѣлокъ въ тѣсто не кладется.

Второй способъ приготовленія клецокъ. Взбить на льду три ложки распущеннаго сливочнаго масла, тщательно соединить съ тремя ложками муки, чуточкой соли, затѣмъ съ тремя желтками и, наконецъ, съ тремя поднятыми бѣлками. Выдѣлать клецки, сварить ихъ въ соленой водѣ, переложить въ бульонъ, отпустить.

Третій способъ приготовленія клецокъ. Вскипятить восемь ложекъ молока съ тремя ложками масла, всыпать полъ-стакана муки, варить, постоянно мѣшая, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли. Снять съ огня, въ горячее тѣсто вбить по одному три яйца. Тѣсто опускать въ кипятокъ или бульонъ двумя ложками такъ же, какъ и кнели, см. № 560. Варить, пока клецки поднимутся на поверхность, выбрать въ миску, поступить, какъ указано въ № 144.

№ 1409. Клецки изъ манной крупы. Gnoquis semoule. Вскипятить стаканъ молока съ полустаканомъ масла, солью, всыпать полъ-стакана манныхъ крупъ, разварить, постоянно мѣшая. Когда крупа совершенно разварится, вбить по одному четыре желтка, осту-

дить, вбить два поднятыхъ бѣлка, размѣшать. Передъ отпускомъ клецки, какъ и обыкновенныя, варятся въ бульонѣ № 86 или соленой водѣ. Вообще кипятить клецки слѣдуетъ съ большой осторожностью, ибо при кипѣніи онѣ могутъ развалиться.

№ 1410. Клецки французскія съ сыромъ. Gnoquis au parmesan. Вскипятить стаканъ воды съ полустаканомъ масла, всыпать стаканъ муки и, постоянно мѣшая, варить до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ краевъ кастрюли. Снять съ огня, вбить въ горячее тѣсто по одному пять желтковъ, постоянно мѣшая до гладкости, остудить. Передъ отпускомъ соединить съ полустаканомъ тертаго пармезана и тремя взбитыми бѣлками. Раскатать тѣсто тонкою колбасой, нарѣзать кусочками или же раздѣлать чайными ложками, погрузить въ соленый кипятокъ на пять минутъ, отпустить съ распущеннымъ масломъ и тертымъ пармезаномъ. Бульонъ къ этимъ клецкамъ не подается.

№ 1411. Клецки заварныя, по-итальянски. Gnoquis à l'italienne. Влить въ кастрюлю полтора стакана жидкихъ сливокъ, прибавить двѣ ложки масла, немного соли, чуточку кайенскаго перца, довести до кипѣнія. Какъ только сливки начнутъ закипать, перелить ихъ понемногу на стаканъ муки, быстро и тщательно смѣшать, осушить на огнѣ, постоянно мѣшая; снять съ огня, вбить по одному два желтка, два цѣлыхъ яйца. Переложить эту массу въ холщевой мѣшокъ для выпусканія кнелей, см. №№ 560 и 1243, взять мѣшокъ въ лѣвую руку и однообразнымъ нажиманіемъ выпускать клецки въ сотейникъ съ кипящею соленою водой. По мѣрѣ появленія массы изъ корнета, обрѣзать ножомъ, который находится въ правой рукѣ, и который слѣдуетъ отъ времени до времени обмакивать въ горячую воду. Наблюдать, чтобы клецки были однообразнаго размѣра. Когда клецки поднимутся на поверхность воды, выбрать ихъ на сито, уложить въ намасленную кастрюлю, идущую въ печь, перекладывая каждый рядъ тертымъ пармезаномъ и обсыпая небольшимъ количествомъ соли и перца. Когда верхній рядъ клецокъ будетъ уложенъ, положить маленькіе кусочки сливочнаго масла, поставить кастрюлю на паръ въ сосудъ, наполненный кипяткомъ, и установить въ духовую печь. Какъ только клецки нѣсколько поднимутся, и верхній слой ихъ зарумянится, немедленно отпустить.

№ 1412. Клецки съ бешамелью. Gnoquis à la crême. Клецки, приготовленныя способомъ, описаннымъ въ № 1411, уложить въ намасленный сотейникъ, пересыпая солью, перцемъ, пармезаномъ, залить соусомъ бешамель № 301, верхній рядъ обсыпать сухарями пополамъ съ сыромъ, наложить кусочки масла, поставить въ духовую печь, зарумянить и отпустить.

№ 1413. Тембаль съ клецками. Timbale de gnoquis. Приготовить паштетъ, какъ описано въ №№ 1357 или 1375. Наложить его клецками, приготовленными, какъ указано въ № 1411 или 1412, поставить въ духовую печь, прогрѣть, отпустить.

№ 1414. Галушки. Gnoquis à la pâte de sarasin. Вскипятить стаканъ воды со стаканомъ масла; мѣшая, всыпать два стакана гречневой муки, проварить, снять съ огня, остудить, вбить отъ трехъ до четырехъ яицъ, посолить, отварить въ соленомъ кипяткѣ, въ формѣ клецокъ, отпустить съ распущеннымъ масломъ, сметаною.

№ 1415. Галушки малороссійскія. Gnoquis à la petite russienne. Въ намасленный сотейникъ мелко накрошить свиного сала, двѣ обланжиренныя луковицы, легко зарумянить сало и лукъ. Влить три стакана воды, прокипятить, посолить. Замѣсить крутое тѣсто изъ двухъ стакановъ гречневой муки, полустакана воды, двухъ яицъ, соли, раскатать его тонко, вырѣзать выемкою однообразные небольшіе кружки, погружать ихъ, дабы не слипались, по одному въ кипящую воду съ саломъ, проварить, отпустить въ наварѣ. Отдѣльно подать распущенное сливочное масло, сметану.

№ 1416. Колдуны. Raviolis à la russe. Замѣсить прѣсное тѣсто № 1249, тонко раскатать, уложить на него маленькими кучками нижеописанный фаршъ, накрыть тѣстомъ, обмазавъ края разбитымъ съ водой яйцомъ; вырѣзать колдуны выемкой, сообразно нижеприведенному рисунку № 155, складывать ихъ на сито, держать покрытыми, чтобы не засохли, опустить въ кипящую, но не ключемъ, соленую воду. По мѣрѣ того, какъ колдуны будутъ всплывать на поверхность кипятка, что будетъ служить доказательствомъ ихъ готовности, выбирать ихъ и класть въ приготовленный горячій бульонъ № 86, отпустить въ бульонѣ.

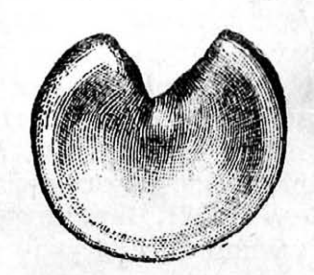


Рис. № 155.

Фаршъ для колдуновъ дѣлается такъ: полфунта филейной вырѣзки или затылка, или антрекотной мякоти безъ жира, не менѣе полуфунта, а лучше три четверти фунта почечнаго жира безъ пленокъ, полъ-луковицы, сваренной въ маслѣ и бульонѣ, изрубить самымъ мельчайшимъ образомъ, превратить, такъ сказать, въ тѣсто, прибавить немного воды или льда кусочками, соли, перца.

№ 1417. Пельмени. Raviolis à la sibérienne. Приготовляются и отпускаются во всемъ такъ же, какъ колдуны № 1416, причемъ въ фаршъ присоединяютъ свинину, дичь, ветчину. Пельмени такъ же, какъ и колдуны, отпускаются или въ бульонѣ № 86, или въ распущенномъ сливочномъ маслѣ. Къ нимъ подается уксусъ и перецъ.

№ 1418. Равіоли. Raviolis à l'italienne. Равіоли выдѣлываются и отпускаются такъ же, какъ колдуны № 1416, но фаршъ для равіолей приготовляется такъ: три ложки куринаго пюре № 516, ложка пюре изъ шпината № 538, ложка пюре изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ № 522 или шампиньоновъ № 519, ложка тертаго пармезана соединяются вмѣстѣ, протираются чрезъ сито и, послѣ присоединенія соли и перца, укладываются маленькими шариками на тѣсто, раскатанное большимъ листомъ или на кружки, вырѣзанные выемкой. Наложенные шарики прикрываются свободною частью тѣста, залѣпливаются въ видѣ маленькихъ пирожковъ, какъ указано на рисункѣ № 155, и укладываются въ большой сотейникъ, заливаются кипяткомъ, варятся на легкомъ огнѣ пять минутъ, выбираются шумовкой и отпускаются или въ бульонѣ № 86, или въ маслѣ. Равіоли, отпускаемыя въ маслѣ, засыпаются пармезаномъ и, при желаніи, колеруются въ духовой печи.

№ 1419. Вареники съ творогомъ. Raviolis au fromage. Тѣсто для вареников приготовляется и раскатывается такъ же, какъ и для колдуновъ № 1416; вареники варятся въ кипяткѣ за пять минутъ до подачи и отпускаются съ распущеннымъ масломъ и со сметаной. Фаршъ изъ творога для вареников приготовляется такъ: два стакана творога кладутъ подъ прессъ, даютъ стечь всей сывороткѣ, протираютъ чрезъ сито, растираютъ съ двумя-тремя сырыми желтками, двумя ложками сметаны, сливками, кускомъ масла; соль и сахаръ по вкусу.

№ 1420. Вареники изъ гречневой муки съ пшеничною. Raviolis au fromage. Дѣлаются во всемъ такъ же, какъ и вареники, описанные въ № 1419, причемъ пшеничная мука въ равныхъ частяхъ соединяется съ гречневою.

№ 1421. Вареники изъ гречневой муки. Три стакана воды вскипятить съ двумя ложками масла, всыпать одинъ фунтъ гречневой муки, отставить съ огня, тщательно вымѣшать. Вбить одно яйцо, раскатать тѣсто, сдѣлать и отпустить вареники, какъ указано въ № 1419.

№ 1422. Вареники поджаренные. Отваренные вареники №№ 1419 и 1421 уложить въ сотейникъ на распущенное масло, зарумянить съ обѣихъ сторонъ. Отпустить съ масломъ и сметаной.

№ 1423. Вареники съ вишнями. Raviolis aux cerises. Дѣлаются такъ же, какъ вареники № 1419, но отпускаются съ одною сметаной, безъ распущеннаго масла. Вмѣсто творога, въ вареники кладутся сырыя вишни съ сахаромъ. Вареники съ вишнями подаются и горячими, и холодными, къ нимъ подаютъ такъ же вишневый сиропъ.

№ 1424. Вареники съ капустой. Raviolis aux choux. Тѣсто для постныхъ вареников дѣлается изъ трехъ стакановъ муки, по-

лустакана воды и трехъ ложекъ прованскаго или подсолнечнаго масла. Фаршъ дѣлается изъ кислой капусты № 490, въ которомъ сливочное масло замѣняется постнымъ, а бульонъ—водой. Въ капусту можно прибавить мелко рубленыхъ бѣлыхъ грибовъ.

№ 1425. Сырники жареные. Cromesquis au fromage. Три стакана творога отжать подъ прессомъ, растереть въ каменной чашкѣ, прибавить двѣ ложки сметаны, два яйца, небольшой кусокъ масла, полъ-ложки сахара, чуточку соли, немного муки, тщательно все смѣшать, протереть чрезъ сито, сдѣлать изъ этой массы круглыя нетолстыя лепешки, обвалять въ мукѣ, изжарить съ обѣихъ сторонъ на сливочномъ маслѣ. Отпустить со сметаной и мелкимъ сахаромъ. Дѣлая сырники небольшими, можно и не обваливать въ мукѣ.

№ 1426. Рисъ вареный. Riz au consommé. Фунтъ лучшаго риса перебрать, удалить изъ него всѣ посторонніе предметы. Распустить четверть фунта сливочнаго масла, искрошить туда же двѣ обланжиренныя луковицы, прокипятить, не допуская до колера, очистить масло, процѣдить его въ сотейникъ. Въ сотейникъ же положить перебранный рисъ, и на легкомъ огнѣ въ теченіе пяти минутъ продержать этотъ рисъ, давъ прокипѣть ему съ масломъ. Имѣя въ виду, что рисъ вбираетъ въ себя много соли, положить достаточное количество ея. Залить двумя съ половиной стаканами бульона № 86 или консоме № 93, досолить по вкусу, закрыть крышкою, поставить въ печь на пятнадцать минутъ, наблюдая, чтобы верхній слой риса не засохъ. Буде нужно, подлить бульона. Рисъ долженъ быть сваренъ разсыпчатымъ, но отнюдь не переваренъ. Передъ отпускомъ провѣрить степень готовности риса, сочность и соленость его.

№ 1427. Рисъ запеченый. Riz gratiné. Припустить рисъ на маслѣ, см. № 1426, отварить его въ бульонѣ до готовности, переложить въ сотейникъ, положить въ него кусокъ масла, тертаго сыра, размѣшать. Положить на поверхность риса тертый сыръ и маленькіе кусочки масла; запечь въ духовой печи, отпустить.

№ 1428. Ризотто. Rizotto. Имѣть горячій вареный рисъ № 1426. Къ нему прибавить очень немного прокипяченой мадеры и требуемое количество краснаго бульона № 89 или распущеннаго мясного сока № 95, или куриного № 97, или сока изъ ветчины № 104, или пюре изъ томатовъ № 518, или протертаго пармезана; соединить, не ломая риса, убѣдиться въ надлежащей сочности и солености его. Къ этому рису прибавить или припущенныя куриныя печенки № 506, или раковыя шейки № 510, или трюфели № 460, или шампиньоны № 462, или грибы № 465, или устрицы № 512, или мули № 514, или зеленый горошекъ № 494, или припущенныя на маслѣ телячьи почки, или бланкетики изъ припущенной дичи, или бланкетики изъ припущенныхъ цыплятъ.

№ 1429. Рисъ съ раками. Имѣть рисъ № 1426, передъ отпускомъ заправить его горячимъ, распущеннымъ на пару, раковымъ масломъ № 429, протертыми внутренностями изъ раковъ и раковыми шейками № 510.

№ 1430. Рисъ по-индѣйски. Riz à l'indienne au carry. Фунтъ риса перебрать, тщательно перемыть въ холодной водѣ, слить воду, положить въ кастрюлю, залить большимъ количествомъ соленой воды, кипятить на большомъ огнѣ до готовности риса, но не переварить, откинуть на рѣшето, переложить на блюдо. Рисъ долженъ быть очень бѣлымъ. Отпустить съ соусомъ изъ карри № 371, прибавивъ въ него небольшое количество кайенскаго перца.

№ 1431. Крокеты изъ риса. Riz en croquettes. Отварить рисъ, какъ указано въ № 1426. Приготовить мелко накрошенный сальпиконъ, см. № 590, изъ жареной дичи или изъ куръ, или изъ ветчины, или изъ языка, или изъ трюфелей, или изъ шампиньоновъ, или изъ раковыхъ шеекъ. Заправить сальпиконъ сокомъ изъ мяса № 95, или изъ куръ и дичи № 97, или изъ ветчины № 104,

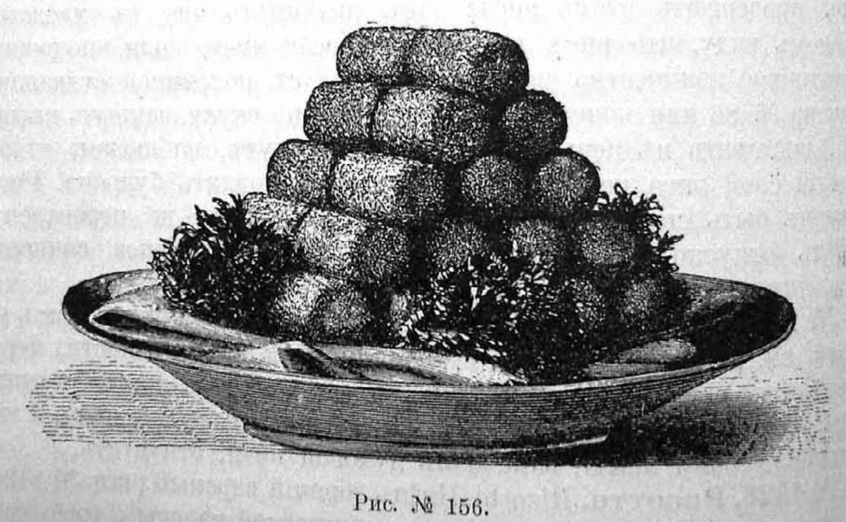


Рис. № 156.

или раковымъ масломъ № 429. Въ намасленный сотейникъ выложить рисъ, смѣшать его съ приготовленнымъ сальпикономъ, остудить, прибавить цѣлое яйцо и желтокъ, размѣшать. Сдѣлать изъ риса крокеты въ видѣ шариковъ, сосисокъ, грушъ, запанировать ихъ въ яйцо, разбитое съ масломъ, и въ сухари; изжарить во фритюрѣ или въ сливочномъ маслѣ, осушить, отпустить, огарнировавъ зажаренною зеленою петрушкой, см. рис. № 156. Такіе крокеты отпускаются или къ супу, въ видѣ пирожковъ, или отдѣльнымъ блюдомъ.

№ 1432. Котлеты изъ риса. Cotelettes de riz. Отварить рисъ, какъ указано въ № 1426, сдѣлать изъ него, на доскѣ обсыпанной мукой, котлеты, запанировать ихъ англійскимъ способомъ, см. № 38, изжарить на маслѣ. Отпустить съ грибнымъ соусомъ № 397.

№ 1433. Котлеты изъ риса съ грибами и лукомъ. Cotelettes de riz aux champignons. Отварить рисъ, какъ указано въ № 1426, остудить его. Такъ же, какъ описано въ № 1432, приготовить для котлетъ тонкія лепешки изъ риса. Отдѣльно припустить на маслѣ отваренные мелко нарубленные лукъ и бѣлые грибы, прибавить немного мясного сока № 95. Наложить этимъ фаршемъ середину рисовыхъ лепешекъ, загнуть края, скатать шариками или задѣлать въ формѣ котлетъ; запанировать англійскимъ способомъ, см. № 38, изжарить въ сливочномъ маслѣ. Отпустить съ соусомъ деми-гласъ №№ 402—404 или съ соусомъ изъ томатовъ №№ 332—334.

ОТДѢЛЪ XXII.

Каши не сладкія.

№ 1434. Каши не сладкія. Общія указанія. Крупа, изъ которой приготовляются каши, должна быть отличнаго качества; передъ ея употребленіемъ, она должна быть отсѣяна, въ нѣкоторыхъ случаяхъ перемыта, всѣ посторонніе въ ней предметы, главнымъ образомъ, шелуха—удалены. Наилучшій способъ варить кашу—на пару, т. е. сосудъ, въ который положена крупа, закрыть и поставить въ большій сосудъ, наполненный кипяткомъ. При такомъ способѣ варки, каша получается разсыпчатая, не пригораетъ, части ея, прилегающія къ стѣнкамъ сосуда, не сохнутъ. Для варки каши на пару продаются особыя паровыя кастрюли, стоимость ихъ—отъ полутора рубля и дороже.

№ 1435. Каша гречневая. Фунтъ отсѣянной гречневой крупы на сковородѣ на огнѣ, перетереть съ цѣлымъ яйцомъ или, подложивъ кусокъ сливочнаго масла, прогрѣть крупу на легкомъ огнѣ. Крупа должна зарумяниться. Переложить крупу въ кастрюлю или горшокъ такъ, чтобъ она заняла немного болѣе половины сосуда, посолить, положить кусокъ масла (ложки двѣ), залить кипяткомъ на два пальца выше крупы (стакана два), пододвинуть на огонь, чтобы вода закипѣла. Когда крупа разбухнетъ, размѣшать ее лопаточкой, поставить закрытый сосудъ съ кашей въ сотейникъ съ кипяткомъ, варить отъ двухъ до четырехъ часовъ, наблюдая, чтобы вода въ сотейникѣ все время кипѣла. Отпустить со сливочнымъ масломъ въ кускѣ.

№ 1436. Каша гречневая, протертая. Свареную крутую гречневую кашу № 1435, протереть чрезъ рѣшето червячками на блюдо; подать: горячею, со сливочнымъ масломъ въ кускѣ, холодною—со сливками.

№ 1437. Каша гречневая на грибномъ бульонѣ, съ мозгами. Сварить крутую гречневую кашу, какъ указано въ № 1435, на грибномъ наварѣ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, см. № 92. Распустить въ сотейникѣ или на сковородѣ кусокъ сливочнаго масла, снять съ него пѣну, выложить на масло готовую кашу, поджарить, но не засушить, положить на кашу куски отвареннаго въ бульонѣ мозгового жира изъ костей № 19, продержать на сковородѣ около пяти минутъ, переложить на блюдо или въ кастрюлю, отпустить.

№ 1438. Каша гречневая, размазня. Просѣять гречневую крупу, поставить на огонь воду, считая восемь стакановъ воды на фунтъ крупы, положить кусокъ масла, соли, вскипятить воду, насыпать крупу. Когда каша начнетъ густѣть, положить еще масла, отодвинуть кастрюлю на легкій огонь, проварить до готовности, отпустить со сливочнымъ масломъ въ кускѣ.

№ 1439. Крупеникъ изъ гречневой крупы. Фунтъ отсѣянной гречневой крупы обдать на рѣшетѣ крутымъ кипяткомъ, смѣшать крупу съ двумя стаканами сметаны, двумя стаканами творога, тремя желтками, шестью ложками сливочнаго масла, посолить, уложить въ горшокъ, запечь въ духовой печи, въ легкомъ жару.

№ 1440. Гренки изъ гречневой каши. Часть размазни изъ гречневой крупы № 1438 продержать на огнѣ болѣе продолжительное время и тѣмъ сгустить ее, выложить на блюдо тонкимъ слоемъ, остудить, вырѣзать изъ этой остуженной размазни плоскіе квадратики, запанировать ихъ въ яйцѣ и мукѣ, поджарить съ обѣихъ сторонъ на сливочномъ маслѣ, отпустить.

№ 1441. Каша изъ смоленской крупы приготовляется такъ же, какъ и каша изъ гречневой крупы. Смоленская крупа разваривается значительно быстрѣе гречневой. Фунтъ отсѣянной крупы всыпать въ три стакана кипятка, размѣшать, посолить, положить кусокъ масла, дать вскипѣть и загуститься, размѣшать, поставить на паръ или въ духовую печь. На приготовленіе каши изъ смоленской крупы требуется менѣе часа для крутой и менѣе получаса для размазни. Отпускается эта каша, и крутая и размазня, со сливочнымъ масломъ.

№ 1442. Каша изъ смоленской крупы на молокѣ. Фунтъ отсѣянной крупы перетереть на огнѣ съ однимъ яйцомъ и кускомъ масла; вскипятить три стакана молока, посолить; постоянно мѣшая, всыпать дождемъ крупу, положить кусокъ масла, кипятить нѣсколько минутъ, размѣшать, отставить на легкій огонь, проварить, приба-

вить еще масла, размѣшать, поставить на полчаса на паръ или въ духовую печь; отпустить съ масломъ.

№ 1443. Каша пшенная, крутая. Фунтъ пшена промыть въ нѣсколькихъ водахъ, положить въ кастрюлю, залить кипяткомъ на палецъ выше крупы, посолить, прибавить кусокъ масла. Дать закипѣть и загуститься, покрыть кастрюлю, поставить въ печь или въ сотейникъ съ кипяткомъ. Отпускается каша со сливочнымъ масломъ въ кускѣ.

№ 1444. Каша пшенная на молокѣ, жидкая. Вскипятить шесть стакановъ цѣльнаго молока, всыпать въ него стаканъ промытаго пшена. Варить до готовности на легкомъ огнѣ, наблюдая, чтобы молоко не пригорѣло; слегка посолить, отпустить очень жидкою.

№ 1445. Каша манная на водѣ. Въ три стакана кипящей посоленой воды положить кусокъ масла, всыпать дождемъ три четверти стакана манныхъ крупъ, все время мѣшать. Когда каша загустится, поставить ее на паръ или въ духовую печь, черезъ четверть часа остудить, протереть чрезъ сито. Протертую кашу положить въ кастрюлю, подогрѣть на пару, заправить кускомъ сливочнаго масла, отпустить.

№ 1446. Каша манная на молокѣ. Вскипятить молоко, на три стакана кипящаго молока всыпать дождемъ, постоянно мѣшая, три ложки манной крупы, дать вскипѣть, положить чуточку соли. Во время приготовленія не переставать мѣшать кашу, дабы не образовались комочки. Варить отъ пятнадцати до двадцати минутъ, наблюдая, чтобы молоко не пригорѣло. Отпустить съ кускомъ масла; каша не должна быть очень густою.

№ 1447. Каша изъ смоленской или манной крупы, съ рябчиками. Очистить рябчика, снять съ него филеи. Кости и остальныя части рябчика мелко изрубить, сварить въ бульонѣ № 86, снять жиръ, процѣдить. Филеи припустить на сливочномъ маслѣ, изрубить, протолочь, протереть чрезъ сито. Сварить жидкую кашу изъ смоленской или манной крупы на приготовленномъ бульонѣ изъ рябчика. Когда каша будетъ готова, положить въ нее протертую массу изъ рябчика, разъ вскипятить, отпустить со сливочнымъ масломъ въ кускѣ.

№ 1448. Каша изъ смоленской или манной крупы съ дичью. Зачистить зайца или тетерева, или дрофу, или какую-нибудь другую имѣющуюся дичь, снять съ нея всѣ мягкія части, посолить, высушить мясо въ легкой духовой печи, истолочь въ ступкѣ, протереть чрезъ сито. На дичиномъ или куриномъ бульонѣ сварить очень жидкую манную или изъ смоленской крупы кашу, всыпать въ нее протертую дичь, закипятить, загустить кашу до надлежащей степени; отпустить со сливочнымъ масломъ въ кускѣ.

№ 1449. Каша тыквенная. Имѣть густо сваренную кашу изъ смоленской крупы или пшена, протереть чрезъ рѣшето. Взять спѣлую сладкую тыкву, вырѣзать изъ нея мякоть, очистить отъ зеренъ, нарѣзать мякоть на куски, залить стаканомъ кипящаго молока, проварить до совершенной мягкости. Протереть сваренную мякоть тыквы чрезъ сито, соединить съ протертою кашей, положить кусокъ масла, немного соли, поставить въ духовую печь. Когда зарумянится, отпустить, вмѣстѣ съ мелкимъ сахаромъ, сливочнымъ масломъ.

№ 1450. Каша ячневая на молокѣ. Вскипятить шесть стакановъ молока съ кускомъ масла, всыпать полфунта перемытыхъ ячневыхъ крупъ, посолить, постоянно мѣшать. Когда разбухнетъ и загустѣетъ, прибавить масла, поставить на паръ или въ духовую печь, варить около трехъ-четырехъ часовъ. Сваренную до готовности кашу соединить съ четырьмя яйцами и стаканомъ сметаны, переложить въ форму, продержать въ печи полчаса, отпустить со сливками или масломъ.

№ 1451. Каша зеленая. Налившiеся колосья ржи обланжирить въ кипяткѣ, высушить, выбрать зерна. На фунтъ зеренъ вскипятить три стакана воды или молока, положить кусокъ масла, посолить, всыпать зерна; когда они разбухнутъ, прибавить масла, размѣшать, варить три часа на пару или въ печи; отпустить со сливочнымъ масломъ.

№ 1452. Каша овсяная. Овсяная каша варится такъ же, какъ ячневая № 1450, на молокѣ или на водѣ. Отпускается съ масломъ или сливками.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Яйца.

№ 1453. Яйца. Способы изготовленія:

всмятку—oeufs à la coque,
вкрутую—oeufs durs,
въ мѣшечекъ—oeufs mollets,
выпускныя—oeufs pochés,
жареныя—oeufs frits,
взбитыя—oeufs brouillés,
выпускныя на сковородѣ—oeufs sur le plat
выпускныя въ яичницѣ—oeufs omelettes.
холодныя—oeufs froids,
на сладкое—oeufs sucrés.

Первымъ условіемъ хорошаго изготовленія яицъ является ихъ безукоризненная свѣжесть. Лучшими яйцами считаются тѣ, которыя прямо изъ подъ куръ идутъ на кухню. Для яицъ же въ мѣшечекъ и для взбитыхъ бѣлковъ, какъ будетъ указано ниже, нужны яйца, снесенныя за два, за три дня до ихъ изготовленія.

№ 1454. Яйца всмятку. Oeufs à la coque. Вымыть, вытереть яйца, погрузить ихъ одновременно и осторожно, дабы не разбить скорлупы, въ кипящую ключемъ воду; ровно черезъ одну минуту отставить кастрюлю съ огня, продержать яйца въ водѣ еще пять минутъ, дабы бѣлки превратились въ молочную массу, вынуть яйца, накрыть салфеткой, подавать.

№ 1455. Яйца вкрутую. Oeufs durs. Варить такъ же, какъ и яйца № 1454, но держать въ кипящей водѣ на огнѣ десять минутъ, вынуть изъ воды, очистить отъ скорлупы, употреблять горячими или остуженными; въ послѣднемъ случаѣ, очищенныя яйца должны быть погружены въ холодную воду.

№ 1456. Яйца крутыя, по-марсельски. Oeufs à la marseillaises. Шесть штукъ крутыхъ яицъ мелко изрубить, соединить съ рубленою петрушкой, припущеннымъ въ маслѣ рубленымъ лукомъ, ложкою анчоуснаго масла № 432, большою ложкой густого соуса бешамель № 301; раздѣлить массу на части, скатать каждую часть, придавъ форму яйца, запанировать въ бѣлкѣ и сухаряхъ, изжарить на фритюрѣ или на прованскомъ маслѣ до колера, отпустить съ соусомъ изъ томатовъ № 332.

№ 1457. Яйца крутыя, жареныя. Oeufs durs frits. Яйца, сваренныя вкрутую, разрѣзать на двѣ половины, вынуть желтки и на шесть желтковъ взять ложку соуса бешамель № 301, ложку анчоуснаго масла № 432, немного рубленой петрушки. Растереть въ густую массу, наполнить этою массой бѣлки отъ яицъ, сваренныхъ вкрутую, соединить обѣ половины яйца. Запанировать бѣлкомъ и сухарями или кляромъ № 1259, изжарить во фритюрѣ, отпустить съ букетомъ жареной петрушки.

№ 1458. Яйца крутыя подъ бешамелью. Oeufs à la crême. Крутыя яйца № 1456 разрѣзать пополамъ, или на четыре части, согрѣть, уложить на блюдо, облить горячимъ соусомъ бешамель № 301, отпустить.

№ 1459. Яйца крутыя, съ картофелемъ и бешамелью. Крутыя яйца № 1455, нарѣзать круглыми ломтями, переложить ломти яицъ ломтями отвареннаго картофеля № 480, посолить, залить бешамелью № 301, заколеровать раскаленною лопаточкой или въ духовой печи, отпустить.

№ 1460. Яйца крутыя, съ бешамелью и сыромъ. Крутыя яйца № 1455 разрѣзать на части, облить соусомъ бешамель

№ 301, засыпать сыромъ, наложить маленькіе кусочки масла, поставить въ горячую печь, запечь, отпустить.

№ 1461. Яйца крутыя, съ лукомъ. Oeufs à la tripe. Очистить, нарѣзать тонкими ломтиками лукъ, обланжирить въ кипяткѣ, осушить, положить въ сотейникъ, прибавить сливочнаго масла, припустить на огнѣ до легкаго колера, прибавить полъ-стакана бульона № 86, ложку муки, соли, перца, тщательно проварить. Шесть крутыхъ яицъ нарѣзать такими же тонкими ломтиками, прогрѣть, залить соусомъ съ лукомъ, досолить, отпустить.

№ 1462. Яйца крутыя запеченыя, со шпинатомъ. Gratin d'oeufs aux épinards. Отварить, протереть шпинатъ, заправить масломъ, посолить, см. № 500. На фунтъ шпината взбить три сырыхъ желтка и одно цѣлое яйцо, соединить со шпинатомъ, уложить въ каменную чашку или металлическую кастрюлю. Наложить нарѣзанныя ломтями крутыя яйца, засыпать сыромъ или сухарями, окропить масломъ, поставить въ печь. Когда суфле изъ шпината поднимется, отпустить.

№ 1463. Яйца крутыя фаршированныя. Бѣлки крутыхъ яицъ № 1455 фаршируются, какъ указано въ № 1457, самыми разнообразными фаршами; въ основаніи фарша всегда должны быть желтки. Въ фаршъ можно прибавить: припущенные рубленые шампиньоны № 468, грибы № 465, лукъ № 477, эстрагонъ, трюфели № 460, томаты № 518, шпинатъ № 500, щавель № 501, пюре изъ курицы и дичи № 516, телячій фаршъ № 550, анчоусы.

Слѣдующіе соусы подаются къ фаршированнымъ яйцамъ: бешамель № 301, велуте № 299, обыкновенный бѣлый соусъ № 304, испанскій соусъ № 297, деми-гласъ №№ 402—404, соусъ изъ мадеры № 316, соусъ «Роберъ» № 330, соусъ субизъ № 324 и т. д.

Анчоусное масло, указанное въ № 432, для фарша можетъ быть замѣнено масломъ изъ рябчиковъ № 435, масломъ изъ селедки № 433, раковымъ масломъ № 429, масломъ монпелье № 427, масломъ равиготъ № 418 и т. д.

1464. Яйца въ мѣшечекъ. Oeufs mollets. Варить такъ же, какъ и яйца всмятку № 1454, но держать въ круто кипящей водѣ на огнѣ ровно четыре минуты. Яйца должны быть какъ погружены въ кипятокъ, такъ и вынуты изъ него одновременно. Яйца съ огня погрузить въ очень холодную воду на нѣсколько минутъ, надбивъ тупыя стороны ихъ, затѣмъ очистить отъ скорлупы и подавать или же въ очищенномъ видѣ употреблять на какія-нибудь изготовленія. Для приготовленія въ мѣшечекъ нужны яйца, снесенныя, по крайней мѣрѣ, за два дня до ихъ изготовленія.

Въ частности способы подачи яицъ въ мѣшечекъ описаны ниже въ №№ 1467—1474, 1477, 1478, 1504—1511.

№ 1465. Яйца выпускныя. Oeufs pochés. Яйца выпускныя приготовляются такъ: въ кипящую ключемъ воду, въ кастрюлю или сотейникъ, почти до верху наполненные водою, влить нѣсколько ложекъ уксуса; самыя свѣжія яйца выпускать по одному на блюдечко и съ него осторожно, но быстро, спускать ихъ на поверхность кипящей воды, затѣмъ шумовкою очень осторожно способствовать тому, чтобъ яйцо въ кипящей водѣ поворачивалось и чтобы такимъ образомъ бѣлокъ правильно обвалакивалъ желтокъ. Черезъ двѣ минуты яйцо сварится такъ, что бѣлокъ сдѣлается сравнительно твердымъ, а желтокъ будетъ всмятку, тогда шумовкою вынуть яйцо, обровнять ножомъ края неправильной формы, положить его въ тепловатую воду и продолжать тѣмъ же порядкомъ варить остальныя яйца.

Яйца выпускныя и въ мѣшечекъ, до отпуска ихъ, должны быть погружены въ тепловатую воду, которая, передъ самымъ отпускомъ, должна быть посолена и подогрѣта. Способы подачи выпускныхъ яицъ описаны ниже въ №№ 1467—1469, 1471—1474, 1478.

1466. Яйца жареныя. Oeufs frits. Жареныя яйца приготовляются слѣдующимъ образомъ: разогрѣть въ сотейникѣ фритюръ или прованское масло, подложить что-либо подъ край сотейника, чтобы въ противоположной сторонѣ его было больше фритюра или масла, разбить яйцо и спустить его въ горячій фритюръ или масло. Быстро посолить и вилкою или ложкою, или шумовкою способствовать обволакиванію желтка бѣлкомъ; нѣсколько разъ перевернуть яйцо, вынуть его изъ фритюра или масла. Повторить тоже самое со слѣдующимъ яйцомъ и т. д.

Жарить яйца слѣдуетъ всегда по одному и слѣдить за тѣмъ, чтобы желтокъ оставался жидкимъ. Способы подачи жареныхъ яицъ описаны ниже въ №№ 1467—1469, 1471—1473, 1478.

№ 1467. Яйца сваренныя въ мѣшечекъ, выпускныя, жареныя. Способы подачи. Яйца сваренныя въ мѣшечекъ, выпускныя и жареныя подаются къ столу въ самыхъ разнообразныхъ видахъ.

Во-первыхъ, они кладутся или непосредственно на блюдо, или на гренки изъ хлѣба, поджаренные въ маслѣ, или же на крустадики, см. № 1230, выпеченные изъ сдобнаго, слоенаго или растворчатаго тѣста. На крутоны и крустадики, до укладки на нихъ яицъ, могутъ быть положены тонкіе ломтики ветчины, копченаго языка, телятины, дичи и т. д.

Во-вторыхъ, яйца подаются въ сопровожденіи разныхъ соусовъ: велуте № 299, бешамель № 301, испанскаго № 297, изъ томатовъ № 332, изъ лука № 324 и т. д.

Всякіе соусы подаются либо отдѣльно въ соусникѣ, либо ими заливаются яйца, положенныя на блюдо или уложенныя на крустадики.

Въ-третьихъ, яйца подаются со всякаго рода пюре: изъ куръ, изъ дичи № 516, шпината № 538, щавеля № 539, горошка № 527, рѣпы № 534, бѣлыхъ бобовъ № 533, томатовъ № 518 и т. п.

Въ-четвертыхъ, яйца могутъ быть выложены на макароны № 1387, лапшу № 1402, рисъ № 1426.

Въ-пятыхъ, яйца въ мѣшечекъ и выпускныя подаются къ бульону, къ разнымъ супамъ, къ зеленымъ щамъ; къ послѣднимъ подаются также яйца, сваренныя вкрутую, въ обыкновенномъ видѣ или фаршированныя.

№ 1468. Яйца съ мяснымъ сокомъ и разными соусами. Oeufs au jus. Поджарить на маслѣ крутоны, размѣромъ соотвѣтствующіе яйцу, изъ бѣлаго хлѣба или какого-либо тѣста: сдобнаго № 1265, слоенаго № 1256, бріошнаго № 1284 и т. п. На каждый крутонъ наложить яйцо, см. №№ 1464—1466, облить распущеннымъ мяснымъ сокомъ № 95, отпустить.

Названный мясной сокъ можетъ быть замѣненъ какимъ угодно соусомъ, напр., соусомъ томатъ № 332, изъ трюфелей № 315, съ мадерой № 316, изъ бѣлаго и краснаго вина №№ 369, 370, бешамель № 301, велуте № 299, грибнымъ № 397, испанскимъ № 297, изъ шампиньоновъ № 312, «Роберъ» № 330, съ эстрагономъ № 405, карри № 371 и т. д.

Такими же яйцами на крутонахъ могутъ быть обложены: шпинатъ № 500, щавель № 501, головки спаржи № 493, брюссельская капуста № 491.

№ 1469. Яйца генуэзскія. Oeufs genoises. Отварить, какъ указано въ №№ 1387, 1402 и 1426, макароны, лапшу или рисъ, уложить въ каменное или эмалированное блюдо, или въ металлическую плоскую кастрюлю, обсыпать сыромъ, положить маленькіе кусочки масла, заколеровать въ печи. Наложить на эти изготовленія или вокругъ нихъ яйца №№ 1464—1466, залить соусомъ изъ томатовъ № 332, отпустить.

№ 1470. Яйца „Золотого дома“. Oeufs à la Maison d'or. Приготовить фаршъ изъ раковъ № 557, изъ скорлупы раковъ сдѣлать раковое масло № 429, фаршъ уложить въ низкую гладкую бордюрную форму, съ отверстіемъ посерединѣ, сварить на пару, а затѣмъ выложить на блюдо. Въ середину формы уложить раковыя шейки № 510 и ножки, положить кругомъ формы яйца № 1464, залить соусомъ слѣдующаго изготовленія: четыре желтка, четыре ложки раковаго масла, полъ-стакана сливокъ, соль, чуточку кайенскаго перца; взбивая, заварить на пару, т. е. въ кастрюлѣ, поставленной въ кипящую воду.

Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ имѣются устрицы и мули №№ 512 и 514, таковыя присоединяются къ раковымъ шейкамъ, а вода изъ нихъ, въ требуемомъ количествѣ, прибавляется въ соусъ.

№ 1471. Яйца ліонскія. Oeufs à la lyonnaise. Обланжирить лукъ, нарѣзанный тонкими ломтями, припустить его на сливочномъ маслѣ вмѣстѣ съ шампиньонами, соединить съ густой бешамелью № 301, выложить на каменное блюдо, насыпать сыра, заколеровать. Наложить на это изготовленіе яйца №№ 1464, 1465 или 1466, облить мяснымъ сокомъ № 95, отпустить

№ 1472. Яйца по-крестьянски. Oeufs à la paysanne. Обланжирить молодой лукъ и свѣжепросольную свиную грудинку, нарѣзать то и другое маленькими ломтями, припустить на маслѣ вмѣстѣ съ молодымъ горошкомъ, молодой морковью, салатомъ-латукъ, посолить, положить немного сахара, подлить бульона, поставить на легкій огонь, дать бульону высадиться до густоты, слѣдить за тѣмъ, чтобы ничто не пригорѣло. Выложить на блюдо, обложить яйцами №№ 1464, 1465 или 1466 на крутонахъ, облить говяжьимъ сокомъ № 95, отпустить.

№ 1473. Яйца матлотъ. Oeufs en matelote. Одинъ или два стакана краснаго вина, въ зависимости отъ количества подаваемыхъ яицъ, вскипятить нѣсколько разъ съ солью, перцемъ, лукомъ, букетомъ изъ зелени № 85, процѣдить. На сильномъ огнѣ загустить этотъ наваръ мучнымъ масломъ № 293, залить этимъ соусомъ надлежащее количество подогрѣтыхъ яицъ №№ 1464, 1465 или 1466, отпустить.

№ 1474. Яйца паровыя. Oeufs au bain marie. Гладкую бордюрную форму, съ отверстіемъ въ серединѣ, обмазать масломъ, на дно уложить ломтики сваренныхъ трюфелей, прижавъ ихъ къ маслу. Взбить четыре яйца съ четырьмя ложками густыхъ сливокъ, посолить, всыпать чуточку мускатнаго цвѣта, влить въ форму, поставить ее на паръ въ сотейникъ съ кипящею водой, сварить до готовности, выложить изъ формы на круглое блюдо. Обложить это суфле яйцами №№ 1464 или 1465, въ середину положить или шпинатъ № 500, или отварной горошекъ № 494, или головки спаржи № 493, или шампиньоны № 462. Залить все это соусомъ велуте № 299, отпустить.

№ 1475. Яйца жареныя, по-индѣйски. Oeufs frits à l'indienne. Жареныя яйца № 1466 положить на припущенные въ маслѣ томаты, залить соусомъ изъ карри № 371, отпустить.

№ 1476. Крокеты изъ яицъ. Croquettes d'oeufs. Имѣть густой соусъ бешамель № 301, взять надлежащее количество яицъ, выпустить ихъ въ чашку, посолить, взбить. Намаслить низкую форму, влить въ нее яйца, поставить на паръ. Когда масса сварится, затвердѣетъ, остудить, выложить изъ формы; маленькою гарнирною ложкой № 475, рис. № 46, вырѣзать куски изъ этой массы на подобіе голубиныхъ яицъ, залить теплою густою бешамелью. Когда бешамель застынетъ, каждый кусочекъ запанировать въ

бѣлкѣ и сухаряхъ, погрузить въ горячій фритюръ, заколеровать, отпустить съ букетомъ поджаренной петрушки.

Второй способъ. Протереть желтки, сваренные вкрутую, соединить съ густой бешамелью № 301 и анчоуснымъ масломъ № 432, застудить эту массу, гарнирною ложечкой, см. рис. № 46, раздѣлить на части, запанировать въ сухари, придать крокетамъ форму голубинаго яйца или шарика, обмакнуть въ бѣлокъ, вновь обвалять въ сухаряхъ, изжарить въ прованскомъ маслѣ или во фритюрѣ до колера, подать на салфеткѣ.

№ 1477. Яйца миланскія. Oeufs à la milanaise. Яйца, сваренныя въ мѣшечекъ № 1464, запанировать бѣлкомъ и сухарями, или бѣлкомъ и тертымъ сыромъ, уложить на проволочное блюдо съ ручками, см. № 775, рис. № 53, погрузить въ горячій фритюръ. Яйца во фритюръ можно погружать и прямо шумовкою, но очень осторожно. Держать во фритюрѣ отъ полуторы до двухъ минутъ, выложить на салфетку, отпустить съ букетомъ поджаренной петрушки и съ соусомъ изъ томатовъ № 332.

№ 1478. Яйца „Маренго“. Oeufs à la Marengo. Припустить на прованскомъ маслѣ тонкіе ломтики свиного сала, на это сало уложить поджаренные на маслѣ крутоны изъ бѣлаго хлѣба, а на нихъ положить яйца въ мѣшечекъ № 1464, выпускныя № 1465 или жареныя № 1466. Уложить коронкою на блюдо, залить испанскимъ соусомъ № 297 или соусомъ изъ мадеры № 316, или мяснымъ сокомъ № 95, съ пюре изъ томатовъ № 518; на середину блюда положить фаршированныхъ оливокъ № 473, раковыхъ шеекъ № 510, отпустить.

№ 1479. Яйца взбитыя. Oeufs brouillés. Требуемое количество яицъ выпустить въ чашку; слегка взбивая вѣничкомъ, соединить бѣлки съ желтками, процѣдить чрезъ сито въ кастрюлю, посолить, положить кусокъ масла и, сильно взбивая, чтобъ образовалась масса, въ родѣ густой сметаны, заварить на огнѣ. Какъ только яйца начнутъ густѣть, влить небольшое количество сливокъ или мясного сока № 95. Смѣшать, выложить на блюдо или въ металлическую кастрюлю, обложить гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными на маслѣ, отпустить.

Въ взбитыя яйца, въ моментъ ихъ готовности, можно положить: мелко нарубленные и уже совсѣмъ приготовленные трюфели № 460, шампиньоны № 462, грибы № 465, низы артишоковъ № 474, томаты № 518, эстрагонъ, шпинатъ № 500, щавель № 501, ветчину, копченый языкъ, пюре изъ лука № 523, пюре изъ рябчиковъ № 516, креветы № 847, раковыя шейки № 510, мули № 514, устрицы № 512, зеленый горошекъ № 494, кусочки сыра и т. п.

№ 1480. Яичница выпускная, глазунья. Oeufs sur le plat. Сильно нагрѣть, но не раскалить, сковороду или сотейникъ, поло-

жить кусокъ масла, когда оно совершенно распустится и начнетъ закипать, посолить, разбить яйца и осторожно, чтобы не разбить желтка, спускать ихъ на сковороду, посолить, положить на каждое изъ нихъ чуточку перца. Когда бѣлокъ забѣлѣетъ и превратится въ молочную массу, отпустить. Дабы бѣлокъ не затвердѣлъ снизу, а желтокъ не оказался сырымъ, хорошо провести поверхъ яицъ раскаленною лопаточкой № 5.

Та же яичница разнообразится слѣдующими способами:

Яйца можно выпускать на поджаренные ломтики чернаго хлѣба, сала, ветчины, сосисокъ, колбасы, почекъ, на припущенные въ маслѣ до готовности шампиньоны, грибы, томаты.

Въ указанныхъ случаяхъ надо прежде на сковородѣ или сотейникѣ, или на каменномъ блюдѣ довести до состоянія готовности всѣ перечисленные продукты, а затѣмъ на нихъ уже выпускать яйца и держать послѣднія на огнѣ до готовности. Сверху провести раскаленною лопаточкой.

№ 1481. Яйца „Мейербееръ“. Oeufs Meyerbeer. Изжарить на маслѣ разрѣзанныя на тонкіе ломтики бараньи почки, на нихъ выпустить яйца, держать на огнѣ до готовности, положить горячіе припущенные томаты, подлить горячаго соуса изъ томатовъ № 332, отпустить.

№ 1482. Яйца „Викторія“. Oeufs à la Victoria. Нашинковать тонкими ломтиками ветчину, сало, шампиньоны, трюфели, припустить все это на сливочномъ маслѣ, положить ложку или двѣ мясного сока № 95, дать закипѣть, выпустить яйца, держать на огнѣ до готовности, отпустить.

№ 1483. Яйца неаполитанскія. Oeufs à la neapolitaine. Выпустить яйца, какъ на яичницу глазунью, на очень горячее масло, покрыть ихъ слоемъ горячей бешамели № 301, засыпать тертымъ сыромъ, наложить крошечные ломтики масла, поставить на огонь и сверху зоколеровать раскаленною лопаточкой, см. № 5; когда заколеруются, отпустить.

№ 1484. Яйца бордоскія. Oeufs au plat à la bordelaise. Мелко изрубить немного лука, припустить на сковородѣ въ маслѣ, влить ложку распущеннаго мясного сока № 95, положить нѣсколько кусковъ мозгового жира изъ костей № 19, закипятить. На это изготовленіе выпустить яйца, посолить, продержать на огнѣ до готовности, отпустить.

№ 1485. Яйца на черномъ маслѣ. Oeufs au beurre noir. На сковороду положить кусокъ масла, держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока масло начнетъ темнѣть, выпустить на него яйца, посолить, держать на огнѣ до готовности. Особо отъ сего вскипятить уксусъ и высадить его наполовину. Когда яйца будутъ готовы, вылить на на нихъ приготовленный уксусъ, отпустить.

№ 1486. Яйца по-американски. Oeufs à l'americaine. На сковородѣ, на маслѣ припустить тонкій кусокъ ветчины, по обѣимъ сторонамъ которой положить по половинѣ свареннаго томата, подлить чайную ложку уксуса и ложку распущеннаго мясного сока № 95 съ маленькою щепоткой порошка карри (см. толковый словарь слово карри), дать закипѣть уксусу и мясному соку, выпустить на нихъ яйца. Когда будутъ готовы, отпустить.

№ 1487. Яйца каталанскія. Oeufs à la catalane. На припущенные до готовности въ сливочномъ маслѣ томаты положить очищенные филеи сардинокъ, выпустить яйца, посолить, продержать на огнѣ до готовности, отпустить.

№ 1488. Яйца съ сыромъ. Oeufs à la Fédéral. Тонкіе ломтики швейцарскаго сыра положить на эмалированную сковороду, немного сливочнаго масла, сильно разогрѣть на огнѣ, выпустить на это яйца, легко посолить, прикрыть тонкими ломтиками сыра и кусочками масла, поставить въ печь. Когда сыръ заколеруется, отпустить.

№ 1489. Яичница выпускная. Разные способы изготовленія. Кромѣ указанныхъ выше способовъ, можно выпустить яйца на припущенный лукъ, томаты, душистыя травы № 467, шпинатъ, щавель, молодой горошекъ, молодую морковь, низы артишоковъ, трюфели, шампиньоны, зеленый или красный перецъ, кабачки, анчоусы, раковыя шейки, тоненькіе ломтики телячьихъ или бараньихъ почекъ, куриную печенку, мозги и т. д.

Во всѣхъ случаяхъ необходимо, чтобы все, на что выпускаются яйца, было припущено до совершенной готовности. Въ масло, въ которомъ припускаются всѣ вышепоименованные продукты, можно подлить или мясной сокъ № 95, или сливки и сметану, или же разные соусы, напр., соусъ изъ томатовъ № 332, бешамель № 301, бѣлый соусъ № 304, испанскій соусъ № 297 и т. п., мадеру, бѣлое вино.

№ 1490. Яйца кокотъ. Oeufs cocottes. Та же яичница выпускная, глазунья, носящая французское названіе oeufs cocottes—яйца кокотъ, изготовляется, какъ и обыкновенная глазунья, но не на сковородѣ, а въ особыхъ маленькихъ фарфоровыхъ или глиняныхъ чашечкахъ (кокотъ), въ которыя яйца выпускаются по одному въ каждую чашечку. Эти чашечки, наполненныя яйцами, ставятся въ сотейникъ съ кипяткомъ и яйца доходятъ на пару.

Необходимо сверху прогрѣть яйца раскаленною лопаточкой № 5.

№ 1491. Яйца кокотъ со сливками. Oeufs cocottes. Въ фарфоровую чашечку положить кусочекъ масла, посолить его, распустить. Въ эту же чашечку выпустить яйцо, посолить и на яйцо вылить ложку или больше сильно прогрѣтыхъ густыхъ сливокъ. Фарфоровую чашечку поставить на паръ, т. е. въ сосудъ, наполненный кипящею водой, продержать четыре минуты. Необходимо яйцо сверху прогрѣть раскаленною лопаточкой № 5.

№ 1492. Яйца кокотъ съ трюфелями. Oeufs à la Demidoff. Въ маленькія кастрюли для яицъ или же на сковороду мелко нашинковать сваренные трюфели № 460, подложить кусочекъ масла, выпустить яйца, посолить, налить немного сливокъ. На огнѣ или на пару держать до готовности, отпустить.

№ 1493. Яйца кокотъ съ раковымъ соусомъ. Oeufs à la Petrarque. Яйца, по одному, выпустить въ чашечки (кокотъ, см. № 1490), посолить, поставить на паръ. Когда яйца будутъ доходить до готовности, налить въ каждую чашечку по ложкѣ раковаго соуса № 348, посыпать тертымъ сыромъ, наложить крошечные кусочки масла, заколеровать раскаленною лопаточкой № 5, отпустить.

№ 1494. Яйца кокотъ съ эстрагономъ. Oeufs à l'estragon. Въ маленькія чашечки (кокотъ, см. № 1490) налить распущеннаго мясного сока № 95, положить въ сокъ нѣсколько листиковъ эстрагона, закипятить, выпустить яйца, по одному, въ чашку, продержать на огнѣ или на пару до готовности, отпустить.

№ 1495. Яйца кокотъ съ мяснымъ сокомъ. Oeufs au jus. Точно такое же приготовленіе, какъ и яицъ, описанныхъ въ № 1494, но безъ эстрагона.

№ 1496. Яйца кокотъ съ пюре изъ шампиньоновъ. Въ чашечку для яицъ (кокотъ, см. № 1490) положить ложку горячаго пюре изъ шампиньоновъ № 519, на пюре выпустить яйцо, залить мяснымъ сокомъ № 95 или сливками, на пару довести яйцо до готовности, отпустить.

№ 1497. Яйца „Пармантье“. Oeufs «Parmantier». Отобрать самый крупный картофель, очистить, вырѣзать середину, придать картофелю форму коробочки, опустить въ кипящую воду на двѣ минуты, вынуть, осушить, положить на плафонъ, посолить, испечь въ духовой печи. Когда картофель испечется и заколеруется, вынуть его, въ каждую картофелину выпустить яйцо, посолить, обсыпать сыромъ, наложить крошечные кусочки масла, опять посадить въ печь или запечь саламандрою № 5. Когда яйцо дойдетъ до готовности, отпустить.

№ 1498. Яйца касолетъ. Oeufs cassolet. Въ маленькія чашечки (кокотъ, см. № 1490) положить сваренной до готовности бѣлой фасоли № 485, ложку распущеннаго мясного сока № 95, тоненькій ломтикъ вареной колбасы, дать вскипѣть, выпустить яйца по одному въ каждую чашечку, держать на пару или на огнѣ до готовности, отпустить.

№ 1499. Яйца кокотъ взбитыя. Oeufs en caisses. Чашечки (кокотъ, см. № 1490) обмазать масломъ. Разбить въ кастрюлю яйца, соединить ихъ со сливками, посолить, положить въ нихъ тертаго сыра, мелко нарубленной ветчины, взбить все вмѣстѣ, разложить въ

чашечки, поставить въ печь или на паръ, держать до готовности. Эта масса въ серединѣ должна быть сливкообразная.

№ 1500. Яйца кокотъ съ рыбной кнелью. Oeufs à la marinière. Припустить въ сливочномъ маслѣ мелко изрубленный лукъ, томаты, зеленую петрушку, шампиньоны, прибавить бѣлаго вина, ложку муки, дать закипѣть, проварить до густоты соуса. Положить рыбную кнель № 556, наложить этого соуса въ чашечки (кокотъ, см. № 1490) до половины ихъ. Выпустить яйца, по одному въ каждую чашечку. Посолить, обсыпать сухарями или тертымъ сыромъ, окропить распущеннымъ масломъ, поставить въ печь или запечь саламандрою, см. № 5, отпустить.

№ 1501. Яйца выпускныя въ яичницѣ. Омлетъ. Omelette. Выпустить шесть яицъ въ чашку, посолить, посыпать перцемъ, соединить вилкою бѣлки съ желтками. Сильно и долго взбивать не слѣдуетъ, ибо этимъ умаляется вкусъ яицъ. Процѣдить чрезъ сито, посолить, влить на сковороду съ горячимъ распущеннымъ масломъ, продолжать мѣшать яйца на сковородѣ, пока начнутъ густѣть. Когда яйца заколеруются, сложить яичницу вдвое; на сковороду наложить блюдо, опрокинуть сковороду, отпустить яичницу.

Сковорода, предназначенная для яичницы, не должна употребляться для другихъ изготовленій.

Дабы сдѣлать эту яичницу болѣе легкою, можно отдѣлить два бѣлка, взбить ихъ отдѣльно, соединить съ остальными яйцами, положить крошечными кусками немного масла, присоединить ложку или двѣ сливокъ и затѣмъ вылить на сковороду.

Въ эту яичницу, когда она дойдетъ до готовности и снизу хорошо заколеруется, на одну изъ ея половинъ, можно наложить припущенный до готовности, мелко изрубленный лукъ № 477, припущенную и мелко изрубленную ветчину или копченый языкъ, нарѣзанный очень меленькими кусочками и припущенный въ маслѣ сыръ, протертый сыръ, припущенные до готовности шампиньоны № 462, грибы, сморчки № 465, томаты № 518, шпинатъ № 500, щавель № 501, низы артишоковъ № 474, рубленыя душистыя травы № 467 (петрушка, кервель, эстрагонъ, укропъ, порей), припущенные трюфели № 460, припущенныя телячьи или бараньи почки, куриныя печенки № 506, мелко изрѣзанные и припущенные до готовности кусочки сала, вареныя колбасы, сосиски, припущенныя головки спаржи № 493, приготовленные пѣтушьи гребешки № 507, припущенные филейчики изъ ершей или судаковъ № 751, раковыя шейки № 510, припущенныя мули № 514 и устрицы № 512, припущенную на маслѣ копченую лососину, сигъ, семгу, пюре изъ лука № 523, изъ куръ и дичи № 516, шпината № 538, щавеля № 539, артишоковъ № 528, припущенный на маслѣ горошекъ № 494 и т. д.

Достоинство всѣхъ описанныхъ яичницъ зависитъ отъ способа изготовленія вводимыхъ въ нее дополненій и гарнировъ. Всѣ эти гарниры должны быть изготовлены заблаговремено, отличнаго вкуса, посолены въ мѣру, достаточно густы и очень сочны.

№ 1502. Яйца суфле съ сыромъ. Fondues au fromage parmésan. Сдѣлать тартелетки, см. № 1869, рис. № 211, изъ остатковъ слоенаго тѣста № 1253 или бріошнаго № 1284. Выпустить требуемое количество яицъ въ кастрюлю, взбить ихъ, процѣдить; прибавить на каждое яйцо по чайной ложкѣ сливокъ, тертаго сыра, по маленькому кусочку масла, все соединить въ сыромъ видѣ, посолить, поперчить. Наложить въ тартелетки, поставить на нѣсколько минутъ въ духовую печь.

№ 1503. Яйца суфле, съ сыромъ, по Карему. Fondues au fromage parmésan. Четверть фунта сливочнаго масла, одну восьмую фунта картофельной муки, растереть вмѣстѣ. Прибавить одинъ съ четвертью стакана очень горячихъ сливокъ, четверть фунта тертаго пармезана, одну осьмушку тертаго швейцарскаго сыра, перца, щепотку сахара. Заварить эту смѣсь на легкомъ огнѣ, все время мѣшая; отставить съ огня, вбить въ массу четыре желтка, присоединить четверть стакана взбитыхъ сливокъ, четыре взбитыхъ бѣлка. Массу уложить въ бумажныя или въ фарфоровыя коробочки или чашечки, см. рис. № 157, установленныя на листѣ или на плафонѣ, испечь въ духовой печи, отпустить.

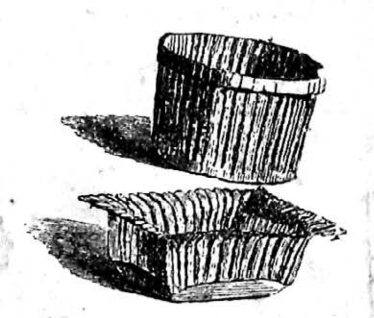


Рис. № 157.

№ 1504. Аспикъ изъ яицъ. Aspic d'oeufs. Въ намасленную форму надлежащей величины влить немного ланспика, на дно уложить фигурно вырѣзанные ломтики трюфелей, ветчины, копченаго языка. Намасленные бока формы также обложить ломтиками трюфелей, копченаго языка, корнишоновъ, моркови и т. п. На застывшій нижній слой ланспика уложить въ форму холодныя яйца, сваренныя въ мѣшечекъ № 1464, залить полужидкимъ, остуженнымъ ланспикомъ; дать ему окончательно застыть. Выложить аспикъ изъ формы на блюдо, отпустить. Яйца на нижній слой ланспика можно укладывать бокомъ или стоймя, и въ этомъ послѣднемъ случаѣ нужно осторожно срѣзать верхнюю часть затвердѣвшаго бѣлка, отнюдь не касаясь желтка, который въ яйцѣ въ мѣшечекъ долженъ оставаться въ жидкомъ состояніи. Въ видѣ гарнира къ аспику изъ яицъ можно положить маседуанъ изъ зелени № 600, отпустить съ соусомъ маіонезъ №№ 444—446.

№ 1505. Яйца холодныя съ пюре изъ дичи.

№ 1506. Яйца холодныя съ пюре изъ куръ. Яйца, сваренныя въ мѣшечекъ № 1464 или вкрутую № 1455, съ подрѣзаннымъ низомъ бѣлка (не касаясь желтка), обмакнуть въ соусъ шофруа темный № 442,—для яицъ № 1505, и шофруа бѣлый № 443,—для яицъ № 1506, отставить, дабы соусъ застылъ на яйцѣ. Заготовить маленькіе крустадики изъ сдобнаго тѣста № 1265 или слоенаго № 1253, или же спеціально для сего фарфоровыя чашечки (cocottes, cassolettes, см. № 1490), наполнить ихъ до половины пюре изъ дичи № 516—для яицъ № 1505, и изъ куръ—для яицъ № 1506; поставить на это пюре вышеописанныя яйца, покрытыя соусомъ шофруа. Пустыя мѣста крустадиковъ или чашечекъ заполнить рубленымъ ланспикомъ № 1232, отпустить.

№ 1507. Яйца холодныя „Рашель“. Oeufs à la Rachel. Изрѣзать тоненькими продолговатыми ломтиками сырое яблоко, отваренный картофель, сельдерей, низы артишоковъ, филеи изъ анчоусовъ, нѣсколько запассерованныхъ мулей № 514 и устрицъ № 512; соединить все это съ густымъ горчичнымъ соусомъ № 451, выложить на середину блюда. Обложить холодными яйцами, сваренными въ мѣшечекъ № 1464, отпустить.

№ 1508. Яйца холодныя съ раковыми шейками. Oeufs à la Coquelin. Соусъ изъ раковъ № 348 высадить до густоты, соединить съ ланспикомъ № 101, пропустить чрезъ частое сито. Когда соусъ остынетъ, прибавить соуса маіонезъ № 444, смѣшать, покрыть этимъ соусомъ яйца въ мѣшечекъ или вкрутую, наложить на каждое яйцо одну-двѣ или три раковыя шейки № 510 и подъ каждое яйцо вырѣзать крустадикъ изъ холоднаго копченаго языка, обсыпать яйца рубленымъ ланспикомъ № 1232, приготовить холодное пюре изъ спаржи № 526 или зеленаго горошка № 527, или бѣлой фасоли № 533, или артишоковъ № 528. Заправить это солью, перцемъ, прованскимъ масломъ, уксусомъ, уложить пюре на середину блюда, обложить вышеописанными яйцами, посыпать рубленымъ ланспикомъ № 1232, отпустить.

№ 1509. Яйца холодныя, по-парижски. Oeufs à la parisienne. Отварить низы артишоковъ № 474, приготовить маседуанъ изъ зелени № 600, заправленный маіонезомъ, наложить рядъ таковаго въ остуженные низы артишоковъ. На нихъ положить по холодному яйцу, сваренному въ мѣшечекъ № 1464, уложить на блюдо, середину заполнить маседуаномъ изъ зелени, рубленымъ ланспикомъ № 1232, отпустить.

№ 1510. Яйца холодныя въ галантинѣ. Galantine d'oeufs à la Victoria. Взять овальную галантинную форму, обложить ее плотною, бѣлою пропускною бумагой. Приготовить пюре изъ цвѣтной капусты № 487; протереть чрезъ сито нѣсколько желтковъ, со-

единить съ пюре изъ капусты, посолить, заправить уксусомъ, прованскимъ масломъ. Это соединеніе составитъ нужный фаршъ. Приготовить сальпиконъ изъ горошка № 494, трюфелей № 460, кусочковъ низовъ артишоковъ № 474, раковыхъ шеекъ № 510, зеленыхъ бобовъ № 492, распустить стаканъ ланспика № 98, высадить до половины, дабы остывшая жидкость была на вкусъ очень крѣпкою, соединить съ фаршемъ и сальпикономъ. Въ галантинную форму на бумагу положить рядъ фарша, на него установить яйца, сваренныя въ мѣшечекъ или вкрутую, заполнить фаршемъ, застудить, выложить на блюдо, украсить рубленымъ ланспикомъ № 1232 и раковыми шейками № 510. Отдѣльно подать соусъ маіонезъ № 444.

№ 1511. Яйца холодныя въ мѣшечекъ, съ зеленью. Oeufs pochés aux légumes. Вырѣзать крустадики изъ бѣлаго хлѣба, намазать ихъ анчоуснымъ масломъ № 432, на каждый крустадикъ наложить по яйцу въ мѣшечекъ, украсить яйца филейчиками изъ анчоусовъ, тоненькими ломтиками корнишоновъ или трюфелей. Въ середину блюда наложить маседуанъ изъ овощей № 600, отпустить съ соусомъ маіонезъ № 444.

№ 1512. Яйца холодныя по-лукулловски. Oeufs «Lucullus». Припустить на маслѣ ломтики ветчины и вчетверо большее количество куриныхъ печенокъ № 506, а, за неимѣніемъ ихъ, телячьихъ. Остудить, истолочь, протереть чрезъ сито, заправить это пюре прованскимъ масломъ, солью, перцемъ, присоединить маленькіе ломтики трюфелей, копченаго языка. Поджарить на сливочномъ маслѣ крутоны изъ бѣлаго хлѣба, остудить, выбрать изъ середины ихъ часть мякиша, наполнить пустоту вышеописаннымъ фаршемъ, наложить на каждый крутонъ по холодному яйцу, сваренному въ мѣшечекъ № 1464, уложить на блюдо, середину заполнить рубленымъ ланспикомъ № 1232, отпустить.

№ 1513. Яйца холодныя въ мусѣ. Mousse aux oeufs. Восемь сваренныхъ вкрутую желтковъ протолочь въ ступкѣ съ четвертью фунта сливочнаго масла, образовать гладкую массу, соединить ее съ такимъ же количествомъ соуса бешамель № 301 и со стаканомъ ланспика № 98. Протереть чрезъ сито, положить въ каменную чашку, взбить стаканъ густыхъ сливокъ, осторожно соединить сливки съ вышеописанною массой, уложить въ форму, обложенную бумагой, застудить. Выложить массу на блюдо, окружить крутонами бѣлаго хлѣба, поджаренными на маслѣ съ вырѣзаннымъ мякишемъ, на которые наложить по цѣлому крутому желтку, обсыпать рубленымъ ланспикомъ № 1232, отпустить.

ОТДѢЛЪ XXIV.

Молочныя изготовленія.

№ 1514. Молочный супъ съ лапшей. Вскипятить десять стакановъ молока, засыпать лапшей № 1400, мѣшать, сварить до готовности. По вкусу прибавить соли, сахара, отпустить.

№ 1515. Овсянка на молокѣ. Овсяную крупу сварить до мягкости въ водѣ, откинуть на сито, протереть на пюре, прогрѣть на пару, соединить съ кипяченымъ молокомъ, прибавить по вкусу соли, сахара, отпустить.

№ 1516. Молочный супъ изъ миндальнаго молока. Сдѣлать миндальное молоко, какъ указано въ № 1600, прибавить по вкусу чуточку соли, мелкаго сахара, разогрѣть на пару, перелить въ миску на гренки изъ бѣлаго хлѣба, высушенные въ духовой печи, отпустить. Къ этому супу можно прибавить отдѣльно сваренное до готовности саго № 2126, полагая по одной ложкѣ на человѣка.

№ 1517. Молочный супъ съ рисомъ. Отварить рисъ, какъ описано въ № 2060, замѣнивъ воду молокомъ, добавить сколько нужно кипяченаго молока, прибавить по вкусу соли, сахара, закончить ліезономъ изъ желтковъ № 45, отпустить.

№ 1518. Молочный супъ изъ пшена. См. № 1444, пшенную кашу на молокѣ, жидкую.

№ 1519. Кислое молоко, простокваша. Налить цѣльнымъ молокомъ фаянсовыя или каменныя миски, продержать молоко нѣсколько часовъ въ прохладномъ мѣстѣ, а затѣмъ внести въ теплую комнату, дать молоку закиснуть. Когда на поверхности молока образуется слой сметаны, поставить миски на ледъ, остудить и подавать съ мелкимъ или ванильнымъ сахаромъ, толченою корицей.

№ 1520. Варенецъ. Бутылку сливокъ перелить въ каменный горшокъ, поставить на небольшой огонь, дабы сливки кипѣли не сильно, пѣнки постоянно опускать на дно. Когда пѣнокъ будетъ достаточно, снять съ огня остудить, прибавить къ нимъ полъ-стакана сметаны, поставить въ теплое мѣсто, дать закиснуть. Затѣмъ вынести варенецъ на ледъ и, когда варенецъ совершенно остынетъ, отпустить. Къ варенцу подаютъ мелкій или ванильный сахаръ, толченую корицу.

№ 1521. Сметана. Сметану снять съ кислаго молока № 1519, уложить въ стеклянную или каменную посуду, чуть подбить, вынести на ледъ, остудить.

№ 1522. Творогъ. Снять съ кислаго молока сметану, горшки съ сывороткой поставить въ теплую, но не горячую печь. Когда сыворотка затворожится, остудить, слить ее, а творогъ уложить въ мѣшокъ и подвѣсить. Когда вся жидкость стечетъ, мѣшокъ съ творогомъ положить на рѣшето, подъ тяжелый прессъ. Творогъ можно дѣлать и не снимая сметаны, а размѣшавъ ее съ молокомъ.

№ 1523. Творогъ сладкій. Фунтъ творога протереть чрезъ сито, прибавить стаканъ сливокъ, ванильнаго сахара, уложить въ мѣшокъ, положить подъ прессъ. Подавать со сливками.

№ 1524. Творогъ сладкій съ лимонною цедрой. Бутылку сливокъ вскипятить, остудить, влить ложку сока изъ лимона, прибавить апельсинной или лимонной цедры, ванили. Дать сливкамъ закиснуть, перелить въ мѣшечекъ, подвѣсить, дать стечь сывороткѣ, положить подъ прессъ, остудить, подавать съ мелкимъ сахаромъ.

№ 1525. Сырная пасха. Растереть до-бѣла одинъ фунтъ сливочнаго масла съ четырьмя желтками, присоединяя послѣдніе по одному и подсыпая понемногу фунтъ ванильнаго сахара. Протереть чрезъ сито два съ половиной фунта творога; соединить масло съ творогомъ и стаканомъ отличной сметаны или густыхъ сливокъ, растирая и мѣшая въ теченіе часа. Взбить полъ-стакана густыхъ сливокъ и два бѣлка. То и другое соединить съ творогомъ, прибавить цукатовъ, очищенныхъ изюма и коринки. Обложить деревянную форму тонкою кисеей, наложить очень плотно приготовленнымъ творогомъ, прикрыть крышкою, наложить тяжелый прессъ. Держать подъ прессомъ въ прохладномъ мѣстѣ часовъ двадцать, выложить на блюдо.

№ 1526. Сырная пасха заварная. Приготовить массу для пасхи, какъ описано въ № 1525, переложить въ кастрюлю, поставить на огонь, постоянно мѣшать. Когда масса начнетъ подниматься, не давая ей закипѣть, снять съ огня, остудить, переложить въ форму, держать подъ прессомъ въ прохладномъ мѣстѣ около двадцати часовъ. Выложить на блюдо, отпустить.

№ 1527. Сырная пасха съ шоколадомъ. Отжать три фунта творога, протереть чрезъ сито. Растирать долго, самымъ тщательнымъ образомъ, съ однимъ фунтомъ сливочнаго масла, дабы образовалась однородная масса. Прибавить къ этой массѣ одинъ стаканъ густыхъ сливокъ, полфунта натертаго въ порошокъ шоколада и фунтъ ванильнаго сахара. Растирать все это вмѣстѣ, пока не будетъ видно ни пузырьковъ, ни крупинокъ. Переложить на кисею въ форму, наложить тяжелый прессъ. Продержать въ прохладномъ мѣстѣ не менѣе сутокъ.

№ 1528. Сырная пасха съ миндалемъ. Отжать два фунта творога, протереть чрезъ сито, тщательно и долго растирать съ

однимъ фунтомъ сливочнаго масла, прибавить стаканъ мелкаго сахара, протереть все вмѣстѣ. Истолочь стаканъ очищеннаго миндаля и десять штукъ горькаго, разбавляя стаканомъ сливокъ. Выжать миндаль, вновь налить его отжатой жидкостью, опять выжать. Полученныя миндальныя сливки соединить съ приготовленнымъ творогомъ, растереть все вмѣстѣ, работая не менѣе часа. Протереть чрезъ сито, уложить на кисею въ форму подъ тяжелый прессъ. Выдержать въ прохладномъ мѣстѣ не менѣе сутокъ; выложить изъ формы, отпустить.

№ 1529. Сырная пасха со взбитыми сливками. Отжать три фунта творога, протереть чрезъ сито. Растирать долго и тщательно съ двумя стаканами густой сметаны. Отдѣльно растереть пять желтковъ съ однимъ фунтомъ ванильнаго сахара до-бѣла, соединить съ творогомъ. Растереть все вмѣстѣ, дабы масса слилась, протереть чрезъ сито. Соединить съ нарѣзанными цукатами, прибавить два стакана густыхъ взбитыхъ сливокъ; осторожно смѣшавъ, выложить въ форму на кисею, наложить прессъ. Держать въ прохладномъ мѣстѣ не менѣе двѣнадцати часовъ, выложить, отпустить.

ОТДѢЛЪ XXV.

Салаты и винегреты.

№ 1530. Салатъ по способу Александра Дюма. Въ память знаменитаго писателя и очень извѣстнаго гастронома Александра Дюма признается соотвѣтственнымъ начать отдѣлъ салатовъ съ описанія салата, коимъ Дюма угощалъ своихъ приглашенныхъ въ дни ужиновъ, дававшихся имъ въ Парижѣ, по средамъ, въ теченіе одной зимы.

Дѣлался салатъ самимъ Дюма за часъ до его подачи изъ печеной или отваренной свеклы, ломтей французскаго сырого сельдерея, ломтей припущенныхъ трюфелей, см. № 460, ломтей сырого рѣпчатаго колокольчика (campanula ranunculus), а за неимѣніемъ таковаго—ломтей рѣпчатаго лука, ломтей вареннаго картофеля. Самое приготовленіе салата таково: положить въ салатникъ желтки крутыхъ яицъ, полагая по одному желтку на двѣ персоны, растереть въ тѣсто съ прованскимъ масломъ, прибавить нарубленнаго кервеля, протертаго тона (рыба Средиземнаго моря, продающаяся въ консервахъ), толченыхъ анчоусовъ, горчицы, трюфельной сои, нарубленныхъ корнишоновъ, нарубленныхъ бѣлковъ крутыхъ яицъ, соли, лучшаго уксуса, все соединить, прибавить выше перечислен-

ныя овощи, тщательно смѣшать, передъ самою подачею обсыпать порошкомъ паприка (красный венгерскій перецъ), отпустить.

№ 1531. Салатъ зеленый. Листья всякаго зеленаго салата перебрать, отбросить негодные, хорошіе окатить водой, положить на рѣшето, дать водѣ стечь, осушить полотенцемъ, уложить въ салатникъ, залить однимъ изъ соусовъ, см. №№ 455—457, тщательно перемѣшать, отпустить.

№ 1531,а. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ. Свѣжіе огурцы очистить, разрѣзать на ломтики, посыпать солью, залить уксусомъ, прованскимъ масломъ.

Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ заправляется также одной солью или солью съ перцемъ.

Салатъ изъ огурцовъ слѣдуетъ заправить заблаговременно, чтобы солью или уксусомъ извлечь воду изъ огурцовъ, слить эту воду.

№ 1532. Салатъ изъ красной капусты. Нашинковать красной капусты, облить уксусомъ, дать постоять, слить уксусъ, посолить, заправить соусомъ № 455 или 456, отпустить.

№ 1533. Салатъ изъ кислой и кочанной капусты. Отжать кислую шинкованную капусту, кочанную нарѣзать ломтями, дать стечь разсолу, заправить соусомъ № 455 или 456, отпустить.

№ 1534. Салатъ изъ разной зелени съ яблоками и грецкими орѣхами. Отварить, остудить картофель, бѣлую и зеленую фасоль, свеклу. Картофель разрѣзать ровными ломтиками, нарѣзать очищенное сырое яблоко, заправить соусомъ № 455 или 456, прибавить очищенныхъ грецкихъ орѣховъ.

№ 1535. Салатъ изъ картофеля. Сваренный и остуженный картофель нарѣзать ломтиками, заправить соусомъ № 455 или № 456, отпустить. Къ салату изъ картофеля можно прибавить нарѣзанные ломтиками свѣжіе или соленые огурцы.

№ 1536. Салатъ изъ картофеля и трюфелей. Salade demi-deuil. Приготовить картофель, какъ описано въ № 1535, нарѣзать ломтями припущенные до готовности трюфели № 460, уложить въ салатникъ, перекладывая ломти картофеля ломтями трюфелей, залить соусомъ № 455 или 456, отпустить.

№ 1537. Салатъ изъ картофеля, трюфелей, сельдерея. Въ салатъ № 1536 прибавить лепестки французскаго сельдерея.

№ 1538. Салатъ изъ картофеля съ селедкою. Приготовить картофель, какъ указано въ № 1535, присоединить нарѣзанную кусками очищенную селедку, заправить соусомъ № 455 или 456, отпустить. Этотъ салатъ слѣдуетъ приготовлять заблаговременно, чтобы картофель пропитался соусомъ и сокомъ селедки.

№ 1539. Салатъ изъ картофеля и томатовъ. Приготовляется какъ салатъ № 1536, причемъ трюфели замѣняются ломтями сырыхъ томатовъ.

№ 1540. Салатъ изъ томатовъ и испанскаго лука. Нарѣзать ломтями сырые спѣлые томаты и крупный испанскій лукъ, уложить въ салатникъ, перекладывая ломти томатовъ ломтями лука, посолить, залить соусомъ № 455 или 456, отпустить. Въ соусахъ №№ 455 и 456 можно, уменьшивъ количество уксуса, прибавить какую-нибудь сою.

№ 1541. Салатъ изъ цвѣтной капусты. Отварить маленькіе букетики изъ цвѣтной капусты, какъ указано въ № 488, остудить, заправить соусомъ № 455 или 456, отпустить.

№ 1542. Салатъ изъ зеленой фасоли. Отварить зеленую фасоль, какъ указано въ № 492, остудить, заправить соусомъ № 455 или 456, отпустить.

№ 1543. Салатъ изъ моченыхъ, маринованныхъ, соленыхъ или вареныхъ ягодъ, фруктовъ, овощей. На салатъ подаются моченые ягоды и фрукты, маринованные фрукты и ягоды, соленые огурцы, грибы, арбузы, дыни; варенье изъ брусники и клюквы.

№ 1544 Салатъ русскій. Маседуанъ изъ овощей холодный № 600, съ присоединеніемъ къ нему листьевъ салата, заправить способомъ, указаннымъ въ этомъ номерѣ или же горчичнымъ соусомъ № 451.

№ 1545. Салатъ итальянскій. Въ маседуанъ изъ овощей холодный № 600 прибавить каперсы, оливки, филейчики изъ анчоусовъ, ломти томатовъ.

№ 1546. Салатъ „нисуазъ“. Нарѣзать очень маленькими ломтиками консервы изъ тона, свѣжіе огурцы, картофель, сырые томаты, зеленый или красный перецъ, сырой сельдерей, соединить все вмѣстѣ, подложить мелкихъ черныхъ оливокъ. Залить соусомъ № 455 или горчичнымъ № 451.

№ 1547. Салатъ изъ желтаго, сладкаго крупнаго перца съ морковью. Нарѣзать тонкими полосками въ палецъ длины желтый сладкій перецъ, обланжирить его до мягкости, отварить до готовности, нарѣзать также ломтиками вареную морковь, уложить въ низкій салатникъ. Залить горчичнымъ соусомъ № 451 или соусомъ для салата № 455, прибавивъ къ нему требуемое количество мелкаго сахара.

№ 1548. Салатъ „Оливье“. Нарѣзать ломтиками филеи изъ рябчиковъ, трюфелей, свѣжихъ огурцовъ, свареннаго и остуженнаго картофеля, прибавить каперсовъ, оливокъ, раковыхъ шеекъ № 510, заправить соусомъ № 455 или 456, или № 451, или жидкимъ провансалемъ № 447, отпустить.

№ 1549. Салатъ изъ рыбы, раковъ, омаровъ. Филейчики припущенной рыбы, ломтики сваренныхъ омаровъ или раковыя шейки, остудить. Приготовить отборные листья салата, заправить

ихъ соусомъ № 458. Въ сосудъ, предназначенный для подачи салата, положить часть заправленнаго салата, на него уложить рыбу или раковыя шейки, или ломтики омара, очищенныя оливки, тонкіе ломтики вымоченныхъ и очищенныхъ анчоусовъ, четвертушки крутыхъ яицъ, перекладывая все это листиками салата. Залить соусомъ № 458, отпустить.

№ 1550. Салатъ изъ ершей. Уложить горкою остуженные филеи изъ ершей №№ 751 и 764; огарнировать ломтиками свѣжихъ огурцовъ и листьями салата, заправленными такъ же, какъ и огурцы, соусомъ № 458, отпустить.

№ 1551. Салатъ изъ куръ или дичи. Приготовляется совершенно такъ же, какъ и салатъ № 1550, причемъ рыба, омары, раковыя шейки замѣняются ломтями изжаренныхъ филеевъ пулярдки или любой дичи.

№ 1552. Салатъ итальянскій съ яйцами. Salade d'oeufs à l'italienne. Салатъ-латукъ, преимущественно его сердцевину, филейчики курицы, дичи, копченаго языка, ветчины, нарѣзанные маленькими ломтями филейчики анчоусовъ, кусочки припущенныхъ и остуженныхъ или сырыхъ томатовъ, оливки, каперсы, заправить жидкимъ горчичнымъ соусомъ № 451, выложить на блюдо, обложить четвертушками крутыхъ яицъ или яйцами въ мѣшечекъ, полагая на персону по одному яйцу. Отпустить съ соусомъ маіонезъ № 444. Филейчики изъ куръ или дичи могутъ быть замѣнены раковыми шейками или кусочками свареннаго и остуженнаго омара или лангуста.

№ 1553. Винегретъ изъ рыбы. Маседуанъ изъ овощей холодный № 600 заправить такъ, какъ описано въ этомъ номерѣ, или же горчичнымъ соусомъ № 451, соединить его съ кусками любой холодной рыбы, раковыми шейками или небольшими кусками омара, отпустить съ горчичнымъ соусомъ № 451, съ горчичною подливкой № 452 или съ соусомъ провансаль № 447.

Въ рыбный винегретъ можно прибавить соленые или свѣжіе огурцы, соленые или маринованные грибы, маринованную бруснику, крыжовникъ, вишни.

№ 1554. Винегретъ изъ телятины, дичи, другой живности. Vinaigrette de veau à la russe. Нарѣзать холодную телятину мелкими кубиками (сальпикономъ) или очень маленькими ломтиками (бланкетомъ), соединить съ холоднымъ маседуаномъ изъ овощей № 600, съ прибавленіемъ маринованныхъ грибовъ, вишенъ, соленыхъ огурцовъ, заправить соусомъ изъ горчицы № 451 или соусомъ № 458, отпустить.

Телятина можетъ быть замѣнена дичью, индѣйкой, курицей, мясомъ. Къ телятинѣ или другой живности можно прибавить небольшое количество накрошенной ветчины или языка.

№ 1555. Огурцы соленые. Солить огурцы слѣдуетъ въ августѣ мѣсяцѣ. Заготовить небольшіе дубовые боченки, выпарить ихъ надлежащимъ образомъ кипяткомъ, съ присоединеніемъ укропа, эстрагона, лука, смородинныхъ листьевъ. Отобрать зеленые крѣпкіе огурцы, безъ малѣйшаго пятнышка, снятые въ день солки, положить ихъ въ холодную воду со льдомъ, продержать такъ три часа, обтереть, удалить стебельки.

На дно боченка положить слой свѣжаго укропа, эстрагона, смородинныхъ листьевъ, укладывать огурцы въ боченокъ плотно, стоймя, каждый рядъ перекладывая тѣми же травами и кусочками хрѣна; наполнить весь боченокъ, закончить слоемъ тѣхъ же травъ, плотно закрыть боченокъ, набить обручи, чрезъ втулку залить кипящимъ разсоломъ изъ ведра воды и фунта крупной соли. Сохранять огурцы необходимо на ледникѣ.

№ 1556. Огурцы свѣжепросольные приготовляютъ по мѣрѣ надобности, согласно указаніямъ, описаннымъ въ № 1555 въ большихъ стеклянныхъ банкахъ. Разсолъ дѣлается изъ соли и укропа. Подавать слѣдуетъ на третій день послѣ изготовленія.

ОТДѢЛЪ XXVI.

Холодныя и горячія закуски, а равно и кушанья, подаваемыя на закуску.

№ 1557. Закуски холодныя. Перечень.

Сливочное масло.
Редиска розовая, красная, бѣлая.
Рѣдька съ солью.
Рѣдька съ прованскимъ масломъ.
Рѣдька со сметаною.
Рѣдька тертая.
Корнишоны.
Пикули.
Колбасы всякаго рода, холодныя.
Ветчина вареная.
Ветчина копченая.
Свиная голова фаршированная.
Кабанья голова фаршированная.
Кабанья ветчина.
Медвѣжья ветчина.

Языкъ копченый.
Языкъ соленый.
Языкъ лосиный.
Полотокъ гусиный.
Говяжій филей копченый (полендвица).
Масло (сыръ) для сандвичей, см. № 435.
Масло (сыръ) изъ дичи, см. № 435.
Масло (сыръ) изъ рыбы, см. № 435.
Шофруа изъ рябчиковъ, см. № 1222.
Шофруа изъ куропатокъ, см. № 1221.
Шофруа изъ перепеловъ, см. № 1222.
Шофруа изъ вальдшнеповъ, см. № 1222.
Галантинъ, см. №№ 1207 и 1208.
Оливки фаршированныя, см. № 473.
Устрицы въ консервахъ.
Заливное, см. №№ 1209, 1211, 1212, 1223, 848, 849, 850 и 853.
Раки. Холодные раки изготовленій, описанныхъ въ №№ 828, 830 и 831.
Омары и лангусты всѣхъ приготовленій, описанныхъ въ №№ 838, 857 и 858.
Винегреты, описанные въ №№ 1553 и 1554.
Капуста въ кочнѣ, см. № 1533.
Капуста нашинкованная, см. № 1533.
Салаты, описанные въ №№ 1544—1552.
Селедка маринованная.
Селедка копченая.
Сардины въ прованскомъ маслѣ.
Балыкъ осетровый.
Балыкъ бѣлужій.
Тешка осетровая.
Семга.
Лососина, копченая русская.
Лососина, копченая рейнская.
Сигъ копченый.
Корюшка копченая.
Ряпушка копченая.
Шемая копченая.
Рубецъ копченый.
Сырть копченый.
Бѣлорыбица копченая.
Камбала копченая.
Скумбрія маринованная, см. № 1565.
Навага маринованная, см. № 1565.
Миноги маринованныя, см. № 1565.

Тонъ въ маслѣ.

Камбала холодная по-гречески, плаки, см. № 856.

Икра свѣжая осетровая.

Икра свѣжая стерляжья.

Икра паюсная.

Икра кефальная.

Икра изъ баклажановъ, см. № 697.

Баклажаны по-гречески, см. № 696.

Артишоки по-гречески, см. № 643.

Паштеты. Всѣ холодные паштеты, см. №№ 1378—1385, подаются въ видѣ закусокъ.

Пате фуа-гра въ консервахъ.

Опенки, Рыжики — маринованные и соленые.

Грузди, Бѣлые грибы, Шампиньоны — маринованные и соленые.

№ 1558. Маринованная дичь приготовляется такъ: очистить какую угодно дичь, напримѣръ, рябчика, куропатку, перепела, тетерева, дупеля, вальдшнепа, утку и т. п. Изжарить въ цѣломъ видѣ или нарѣзанными на куски въ сливочномъ маслѣ, отнюдь не пережарить, залить маринадомъ № 120, черезъ день уложить въ банки, залить сверху прованскимъ масломъ; отпустить можно не раньше, какъ черезъ три дня.

№ 1559. Устрицы натуральныя отпускаются съ лимономъ и крупно толченымъ бѣлымъ перцемъ (миньонетъ). Къ устрицамъ можно подать мелко нарубленную луковицу-шарлотъ, соединенную съ лимоннымъ сокомъ и крупнымъ перцемъ. Устрицы всегда отпускаются холодными, на блюдѣ съ колотымъ льдомъ, покрытымъ салфеткою.

№ 1560. Креветки, см. № 847, подаются на лоточкѣ для закусокъ или горкою на тарелкѣ. Креветки гарнируются букетомъ зеленой петрушки и кусочками чистаго колотаго льда.

№ 1561. Раки подъ маіонезомъ. Раки, отваренные способомъ, указаннымъ въ № 828, остудить, очистить шейки, не отнимая ихъ отъ каркасовъ, удалить спинку; шейки и желудки раковъ залить соусомъ маіонезъ № 445, застудить, отпустить.

№ 1562. Анчоусы. Самые лучшіе анчоусы приготовляются въ Ниццѣ, въ ресторанѣ «Режансъ» отличнымъ старшимъ поваромъ этого ресторана.

За два часа до отпуска, анчоусы должны быть вымочены въ водѣ, очищены, оскоблены, уложены на лоточекъ для закуски, залиты небольшимъ количествомъ прованскаго масла. Филей изъ анчоусовъ гарнируются рублеными или нарѣзанными на ломтики крутыми яйцами съ каперсами.

№ 1563. Селедка натуральная. Отборную королевскую селедку вымочить въ теченіе нѣсколькихъ часовъ въ молокѣ или въ остуженномъ чаѣ, или въ остуженной кипяченой водѣ, очистить отъ кожицы, снять филеи съ костей, выбрать оставшіяся косточки. Распластанные филеи уложить на лоточекъ, отпустить съ горчичнымъ соусомъ № 451 или съ провансалемъ № 447.

№ 1564. Селедка съ протертымъ лукомъ и яблокомъ. Королевскую селедку вымочить, очистить, снять съ костей, истолочь, протереть чрезъ сито, соединить съ пюре изъ лука № 523 и съ протертымъ сырымъ яблокомъ. Если требуется, досолить. Придать массѣ форму селедки, приставить головку, хвостъ. Отпустить съ горчичнымъ соусомъ № 451 или съ провансалемъ № 447.

Второй способъ приготовленія селедки съ протертымъ яблокомъ и лукомъ слѣдующій: вымочить три королевскихъ селедки, очистить отъ кожицы, снять филеи съ костей, выбрать оставшіяся косточки, истолочь, протереть чрезъ сито. Въ полученную массу прибавить протертые чрезъ сито: яблоко, три-четыре штуки варенаго картофеля, одну средней величины луковицу, одинъ или два сваренныхъ вкрутую желтка, прибавить туда же вымоченную въ молокѣ булку, влить двѣ ложечки прованскаго масла, полъ-ложечки уксуса и немного толченаго перца. Все тщательно смѣшать, протереть еще разъ чрезъ сито, придать массѣ форму селедокъ, приставить головки и хвосты, осыпать мелко изрубленнымъ свареннымъ вкрутую бѣлкомъ, отпустить.

Селедка отпускается еще такъ: отрѣзать головку, хвостъ, удалить всѣ кости, изъ мяса селедки приготовить масло, какъ указано въ № 433, придать ему видъ корпуса селедки, приставить головку, хвостъ и въ такомъ видѣ отпустить.

№ 1565. Корюшка маринованная. Корюшку зачистить, см. № 42, посолить, запанировать въ яйцо и сухари, изжарить въ сливочномъ или прованскомъ маслѣ, какъ описано въ № 780, остудить, уложить въ глубокое блюдо, залить маринадомъ № 120 или 121, продержать въ прохладномъ мѣстѣ не менѣе двухъ сутокъ, отпустить. Такъ же маринуются: скумбрія, навага, миноги и всякія другія мелкія рыбы.

№ 1566. Раковыя шейки маринованныя. Раковыя шейки, зачищенныя, какъ указано въ № 510, уложить въ глубокое блюдо, посолить, посыпать перцемъ, залить прованскимъ масломъ, соединеннымъ съ чуточкою уксуса или сокомъ изъ лимона съ протертыми внутренностями раковъ и съ рубленымъ укропомъ.

№ 1567. Кильки подаются такъ: у каждой кильки отрѣзать головку и хвостъ, распластать ее, удалить косточки, очистить, уложить на лоточекъ или на тарелку.

№ 1568. Икра сиговая и щучья приготовляется такъ: вынуть изъ рыбы икру, снять съ нея перепонку, залить круто посоленнымъ кипяткомъ, продержать въ водѣ нѣсколько минутъ, откинуть на рѣшето, осушить, отпустить съ нарубленнымъ зеленымъ лукомъ.

№ 1569. Артишоки сырые. Выбрать самые нѣжные молодые артишоки, удалить наружные листья, обрѣзать верхушки всѣхъ листьевъ, ножомъ выбрать середину, обровнять низы, погрузить въ холодную воду, закисленную уксусомъ, передъ отпускомъ нарѣзать кусками, уложить на лоточекъ, залить холодною водой съ лимоннымъ сокомъ. Отдѣльно подать къ сему соусъ № 451 или № 458.

№ 1570. Сельдерей съ горчичнымъ соусомъ. Нарѣзать ломтиками листья сырого французскаго сельдерея, залить горчичнымъ соусомъ № 451.

№ 1571. Яйца холодныя. На закуску могутъ быть подаваемы яйца, сваренныя вкрутую № 1455, въ мѣшечекъ № 1464, аспикъ изъ яицъ № 1504, яйца холодныя съ пюре изъ дичи № 1505, яйца холодныя съ пюре изъ куръ № 1506, яйца холодныя съ раковыми шейками № 1508, яйца холодныя по-парижски № 1509, яйца холодныя въ мѣшечекъ № 1511, яйца холодныя по-лукулловски № 1512.

№ 1572. Бутерброды, тартинки, сандвичи, канапе. Общія указанія. Бутерброды, тартинки, сандвичи, канапе дѣлаются съ простымъ бѣлымъ хлѣбомъ, съ маленькими калачиками, нарочно для сего выпеченными, въ маленькихъ бріошахъ, на крустадикахъ. въ маленькихъ тартелеткахъ.

Разнообразить бутерброды и канапе можно до безконечности. Хлѣбъ, бріоши и т. п. употребляются и въ холодномъ, и въ горячемъ видѣ; они намазываются предварительно масломъ или нѣтъ. Масло, идущее на бутерброды и канапе, можетъ быть обыкновенное сливочное или одно изъ описанныхъ въ №№ 427—439. Наложенные на бутерброды и канапе предметы могутъ быть покрыты разными соусами какъ горячими, такъ и холодными, а равно обыкновеннымъ или рыбнымъ ланспикомъ.

№ 1572,а. Бутерброды, тартинки, сандвичи обыкновенные. Срѣзать корку бѣлаго хлѣба, нарѣзать хлѣбъ тонкими ломтиками, обровнять ихъ ножомъ или выемкой вырѣзать одинаковые кружки, смазать одну сторону сливочнымъ масломъ, наложить тонкіе, ровные, однообразно вырѣзанные ломтики или кружки ветчины, языка, всякаго холоднаго жаренаго мяса, телятины, баранины, солонины, курицы, индѣйки, дичи, всякой икры, всякаго сыра (а въ томъ числѣ натертаго зеленаго), натертой солонины, дичи и т. п.; прикрыть вторымъ ломтикомъ бѣлаго хлѣба, положить подъ самый легкій прессъ, отпустить на блюдѣ или тарелкѣ, покрытыми салфеткою.

№ 1572,б. Канапе. Канапе это тѣ же бутерброды, но меньшаго размѣра, въ большинствѣ случаевъ круглые и сдѣланные съ болѣе вкусными гастрономическими изготовленіями, напримѣръ:

Канапе изъ анчоусовъ. Хлѣбъ намазать масломъ изъ анчоусовъ № 432, обсыпать мелко изрубленными яйцами, на яйца положить очищенные и красиво обрѣзанные филейчики анчоусовъ, обсыпать рубленою петрушкой, укропомъ.

Канапе изъ раковъ. Хлѣбъ намазать раковымъ масломъ № 429, на масло уложить раковыя шейки, налить тонкій слой рыбнаго ланспика № 101 всмятку, застудить.

Канапе изъ устрицъ. Хлѣбъ намазать масломъ изъ селедки № 433 или изъ анчоусовъ № 432, или изъ омара № 431, на него наложить очищенныя устрицы. Устрицы покрыть тонкимъ слоемъ рыбнаго ланспика № 101 всмятку; или же хлѣбъ намазать сливочнымъ масломъ, на масло наложить тонкій слой швейцарскаго сыра, на сыръ устрицы, на нихъ налить тонкій слой рыбнаго ланспика № 101.

Канапе изъ солонины. Хлѣбъ намазать масломъ № 435, горкою насыпать натертой солонины.

Канапе изъ рябчиковъ. Хлѣбъ намазать масломъ № 435, на масло наложить тонкіе филейчики рябчиковъ, горкою посыпать протертымъ рябчикомъ или залить ланспикомъ изъ рябчика № 98.

Канапе изъ селедки. Хлѣбъ намазать масломъ изъ селедки № 433, на него наложить кусочекъ селедки, сверху насыпать рубленый зеленый лукъ.

Канапе изъ паюсной икры. Хлѣбъ намазать сливочнымъ масломъ, на масло наложить тончайшіе ломтики испанскаго лука, сверху слой паюсной икры.

Канапе изъ ершовыхъ филейчиковъ. Хлѣбъ намазать масломъ монпелье № 427; на масло наложить филейчики изъ ершей № 751, покрыть ихъ тонкимъ слоемъ рыбнаго ланспика № 101.

Канапе изъ гусиныхъ печенокъ. Хлѣбъ намазать густымъ слоемъ масла съ гусиными печенками № 434, обсыпать мелко изрубленными трюфелями № 460.

Канапе съ масломъ № 435. Хлѣбъ намазать густымъ слоемъ какого-либо масла изъ поименованныхъ въ № 435, масло обсыпать протертою ветчиной, протертымъ рябчикомъ, протертымъ сушенымъ зайцемъ и т. п., залить слоемъ ланспика № 98.

Канапе съ сардинами. Хлѣбъ намазать густымъ слоемъ смѣси слѣдующаго изготовленія: очистить кожицу, снять съ костей филеи нѣсколькихъ сардинокъ; прибавить русской горчицы, перца, кусокъ сливочнаго масла, сока изъ лимона, все это растереть въ тѣсто, протереть чрезъ сито.

Канапе съ сардинами, горячія. Хлѣбъ намазать тонкимъ слоемъ сливочнаго масла, наложить на него тонкій ломтикъ швей-

царскаго сыра, на сыръ—очищенный филей сардины, обсыпать тертымъ сыромъ, поставить въ духовую печь. Когда хлѣбъ поджарится, сыръ и сардины заколеруются, отпустить.

Канапе со свѣжею икрой. Выпечь крошечные калачики, какъ указано въ № 1261, срѣзать дужку, выбрать мякоть, согрѣть калачики, наполнить пустоту свѣжею икрой, прикрыть дужкою, отпустить.

Канапе со свѣжею икрой въ маленькихъ тарталеткахъ. Испечь крошечныя тартелетки изъ тѣста № 1248, остудить ихъ, наполнить свѣжею икрой, отпустить.

Бріоши со свѣжею икрой. Такъ же, какъ указано въ № 1337, приготовляются и отпускаются нарочно для сего выпеченные крошечные бріоши.

Бріоши съ начинкою изъ рябчиковъ, см. № 1337.

Муфинги съ анчоусами. Испечь очень маленькіе муфинги № 1272, промочить ихъ сливочнымъ масломъ, наложить въ середину ломтикъ крутого яйца, филейчикъ анчоуса, отпустить горячими.

Всякаго рода канапе могутъ быть сдѣланы на маленькихъ крустадикахъ, описанныхъ въ № 1230.

№ 1573. Закуски горячія и перечень кушаній, подаваемыхъ на закуску.

Солонина горячая, см. № 919.
Колбасики горячія, всякія, а въ томъ числѣ №№ 1029, 1030, 1031.
Буденги, см. № 823, 827, 1097, 1161, 1176.
Почки въ мадерѣ, см. № 928.
Почки съ солеными огурцами, см. № 929.
Печенка по-ліонски и въ сметанѣ, см. №№ 948 и 949.
Кромески изъ куръ, см. № 1101.
Кромески изъ фазановъ, см. №№ 1161 и 1176.
Голубцы, см. № 692.
Колдуны, см. № 1416.
Равіоли, см. № 1418.
Пельмени, см. № 1417.
Фаршированные огурцы, см. № 702.
Устрицы горячія, см. № 513, устрицы въ раковинахъ.
Мули горячія, см. № 514.
Раки. Горячіе раки всѣхъ изготовленій, описанныхъ въ №№ 828—835.
Шампиньоны, см. №№ 462—465, 470 и 471.
Всякіе грибы, Сморчки — см. №№ 462—465, 470 и 471.
Бѣлые грибы, жареные на рошперѣ, см. № 466.
Крокеты изъ макаронъ, см. № 1399.
Крокеты изъ лапши, см. № 1407.

Крокеты изъ риса, см. № 1431.

Филеи изъ рыбы «Орли», см. № 785.

№ 1574. Корюшка копченая. Очистить копченую корюшку, снять филеи, уложить въ сотейникъ на распущенное сливочное масло, припустить на огнѣ, переложить на блюдо, отпустить.

№ 1575. Сосиски съ хрѣномъ. Вареныя сосиски погрузить въ кипятокъ, прогрѣть на огнѣ, отпустить съ соусомъ изъ хрѣна № 453.

Сосиски съ соусомъ томатъ. Вареныя сосиски очистить отъ кожицы, нарѣзать кусочками, чуть припустить въ сливочномъ маслѣ, переложить въ серебряную кастрюлю, залить соусомъ томатъ № 332 или 334, отпустить.

№ 1576. Мозги на закуску, см. №№ 19, 924—926, 940, 1001 и 1002.

№ 1577. Селянка московская, густая. Припустить на маслѣ мелко нарѣзанную луковицу, положить немного муки, подлить небольшое количество бульона № 86, проварить. Погрузить на пять минутъ въ крутой кипятокъ мелко нашинкованную кислую капусту; вынуть, положить въ сотейникъ на приготовленное масло; легко посолить, положить лавроваго листа, вскипятить, тушить на легкомъ огнѣ. Когда капуста упрѣетъ, положить на нее очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, нѣсколько кусковъ припущеннаго сала, копченой свиной грудинки, ветчины, сосисокъ, колбасы. Налить немного бульона № 86, прикрыть крышкою, тушить еще въ теченіе получаса. Посыпать перцемъ, отпустить.

Вмѣсто перечисленныхъ приготовленій изъ свинины, въ селянку можно положить куски вареной или припущенной на сковородѣ осетрины, или припущенные на маслѣ филейчики разной другой рыбы, оливки, каперсы, корнишоны.

№ 1578. Бигосъ польскій приготовляется такъ же, какъ и селянка № 1577, но въ него кладутъ кромѣ перечисленныхъ предметовъ куски дичи, ростбифа, солонины, языка, жаренаго поросенка. Кромѣ бульона № 86 въ бигосъ вливаютъ въ очень небольшомъ количествѣ крѣпкое вино, т. е. марсалу, хересъ или мадеру.

№ 1579. Селедка въ папильоткѣ. Самая малосольная, тщательно вымоченная селедка приготовляется въ папильоткѣ совсѣмъ такъ же, какъ описано въ № 817.

№ 1580. Яйца горячія на закуску, см. №№ 1456—1461, 1463, 1476, 1490—1499.

№ 1581. Фритура итальянская. Отварить телячій мозгъ, какъ указано въ № 18. Разрѣзать его маленькими бланкетиками. Приготовить телячью печенку, какъ указано въ № 22, сладкое мясо, какъ указано въ № 23. Нарѣзать то и другое маленькими бланкетиками. Имѣть букетики цвѣтной капусты № 488. Все это посолить, обсыпать перцемъ, мукою, обмакнуть въ слегка взбитую смѣсь изъ

прованскаго масла, лимоннаго сока, соли, перца; вторично обсыпать мукою, изжарить въ горячемъ прованскомъ маслѣ, осушить; отпустить съ зажаренною петрушкой.

№ 1582. Форшмакъ. Жареную курицу или фунтъ жареной, но отнюдь не пережареной телятины, очистить, истолочь, протереть чрезъ сито. Протолочь четверть обланжиренной и припущенной въ маслѣ луковицы съ кускомъ сливочнаго масла, половиною или цѣлою селедкой, тщательно очищенной. Соединить все вмѣстѣ, еще протолочь, прибавить по вкусу соли, перца, разбавить все густыми кипячеными сливками, выложить на блюдо, идущее въ печь, обсыпать сыромъ, наложить маленькіе кусочки сливочнаго масла, зарумянить, отпустить.

№ 1583. Устрицы уксель. Крупныя устрицы снять съ раковинъ, обланжирить, обрѣзать черныя части, надрѣзать каждую устрицу, наложить въ надрѣзъ чуточку гарнира уксель № 469, двадцать пять минутъ до отпуска обмакнуть каждую устрицу въ кляръ № 1259, изжарить во фритюрѣ, уложить на блюдо горкою, отпустить.

№ 1584. Устрицы „Вильруа“. Приготовить устрицы, какъ указано въ № 1583, но, не фаршируя ихъ, обмакнуть каждую въ густой нѣмецкій соусъ № 302, сдѣланный на рыбномъ консоме № 265, остудить на плафонѣ, обмакнуть каждую устрицу въ разбитое яйцо, обвалять въ сухаряхъ, изжарить во фритюрѣ, отпустить горкою съ поджаренною петрушкой.

№ 1585. Устрицы „Орли“. Приготовить устрицы, какъ указано въ № 1583, не фаршируя ихъ, обмакнуть въ кляръ № 1259, изжарить во фритюрѣ, осушить на салфеткѣ, уложить горкою на блюдо, отпустить съ соусомъ изъ томатовъ № 332.

№ 1586. Омары или лангусты „Орли“. Нарѣзанные маленькими бланкетиками сваренные омары или лангусты запанировать, изжарить, отпустить, какъ указано въ № 1585.

№ 1587. Раковины на закуску съ куринымъ гарниромъ, см. № 1092.

Раковины на закуску съ устрицами № 512, съ мулями № 514, съ креветками № 847, съ раковыми шейками № 510.

На закуску приготовляются и отпускаются пироги, пирожки, буше, крустадики, описанные въ № 1309—1314, 1316—1342, 1352.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Сладкія.

ПРИГОТОВИТЕЛЬНЫЯ ДѢЙСТВІЯ.

№ 1588. Приготовленіе формъ для сладкихъ кушаній.

Формы, предназначаемыя для сладкихъ печеній, обмасливаются распущеннымъ и непремѣнно очищеннымъ масломъ или отжатымъ масломъ въ кускѣ, коимъ натираются внутреннія части формы; затѣмъ формы обсыпаются иногда одною мукой, иногда мукою съ сахаромъ, иногда картофельною мукой. На дно и вдоль стѣнокъ формъ, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, слѣдуетъ класть намасленную бумагу, вырѣзанную по размѣрамъ дна и боковъ формы. Обмасливаніе формы должно производиться масломъ, послѣ удаленія изъ него сыворотки; для этого распустить масло на огнѣ, снять пѣну, перелить въ другой сосудъ, оставивъ на днѣ перваго всю сыворотку, влить теплое, но не горячее масло въ форму, обмаслить стѣнки ея, перевернуть и дать стечь лишнему маслу. Въ нѣкоторыхъ, особо указанныхъ, случаяхъ листы для печеній или формы навощиваются, т. е. сначала нагрѣваются, а затѣмъ натираются чистымъ воскомъ.

Формы для крупныхъ бисквитовъ обмасливаются очищеннымъ масломъ, соединеннымъ съ распущеннымъ почечнымъ телячьимъ жиромъ. Форма слегка подогрѣвается, въ нее вливается жиръ; тщательно повертывая форму, обмасливаютъ всѣ ея части, лишній жиръ выливается, а стѣнки формы обсыпаются мукою.

Формы для пудинговъ густо обмасливаются отжатымъ или распущеннымъ очищеннымъ масломъ и обсыпаются мелкимъ сахаромъ и мукою.

Формы для киселей и бланманже смачиваются внутри холодною водой или обмасливаются миндальнымъ или прованскимъ масломъ.

Вафельныя доски и доски для трубочекъ ни въ какомъ случаѣ не должны быть мыты въ водѣ, ихъ надо чистить бумагою или сухою мочалкой, предварительно смазавъ жиромъ, насыпавъ соли и сильно согрѣвъ на огнѣ. Передъ печеніемъ вафель и трубочекъ, доски протираются масломъ или чистымъ воскомъ; въ томъ и другомъ случаѣ доски предварительно согрѣваются. Доски для вафель и трубочекъ должны быть сдѣланы на заказъ, очень толстыми, ибо только въ очень толстыхъ и тяжелыхъ вафельныхъ доскахъ можно выпечь хорошія вафли.

Формы для сладкихъ блюдъ, застуживаемыхъ на льду, въ составъ коихъ входитъ рыбій клей или желатинъ, устанавливаются въ посуду, наполненную колотымъ льдомъ.

Если формы закрываются герметически крышкою, то ледъ накладывается и на крышку.

Формы для парфе, пломбировъ и тому подобныхъ приготовленій засыпаются колотымъ льдомъ, пересыпаннымъ солью.

Формы для мороженыхъ засыпаются льдомъ и солью и, во время замораживанія, приводятся въ постоянное движеніе. Наиболѣе удобными формами, для небольшого хозяйства, слѣдуетъ считать американскія, въ коихъ замораживаніе происходитъ очень быстро, а главное потому, что находящаяся въ формѣ лопаточка все время разбиваетъ мороженое, вслѣдствіе чего оно получается очень нѣжнымъ и масленистымъ, см. № 2197.

Передъ выкладываніемъ изъ формы замороженныхъ кушаній, формы тщательно обмываются, погружаются въ воду, обтираются, и затѣмъ содержимое въ нихъ перекладывается на блюдо, покрытое салфеткою.

Вообще достоинство всякаго рода формъ какъ для горячихъ, такъ и для холодныхъ изготовленій, а равно достоинство вафельныхъ досокъ обусловливается толщиною ихъ стѣнокъ. Чѣмъ эти стѣнки толще, тѣмъ равномѣрнѣе происходитъ запеканіе, остуживаніе и замораживаніе всѣхъ приготовленій.

№ 1589. Рыбій клей и желатинъ. При изготовленіи бланманже, кремовъ, мусовъ, желе употребляется рыбій клей или желатинъ. Превосходство рыбьяго клея надъ желатиномъ несомнѣнно, но онъ стоитъ много дороже послѣдняго. Во всякомъ случаѣ желатинъ, употребляемый для кухни, долженъ быть наилучшаго качества. На пропорцію въ шесть человѣкъ идетъ отъ шести до девяти золотниковъ осетроваго клея и отъ восьми до двѣнадцати листиковъ желатина.

Рыбій клей слѣдуетъ раздѣлить на мелкія частицы, обмыть въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, залить водою такъ, чтобы клей былъ вполнѣ покрытъ ею, поставить на огонь и мѣшать до перваго кипѣнія. Какъ только клей закипитъ, его слѣдуетъ отставить на легкій огонь и варить, доколѣ испарится половина воды. Затѣмъ клей процѣживается чрезъ рѣдкую салфетку, кисею или частое сито и въ тепломъ видѣ соединяется съ подогрѣтою жидкостью, изъ которой изготовляется кушанье. При вываркѣ рыбьяго клея, для очистки его, въ него можно влить бѣлокъ или немного лимоннаго сока, разбавленнаго водою.

Желатинъ также разламывается на куски, вымачивается въ холодной водѣ и погружается въ теплую жидкость, предназначенную для изготовленія.

Желатинъ ни въ какомъ случаѣ не долженъ кипѣть, ибо послѣ кипѣнія онъ не смѣшивается съ жидкостью, къ которой присоединяется, а застываетъ отдѣльными комками. Единственное исключеніе изъ этого правила представляетъ тотъ рѣдкій случай, когда желатинъ подвергается очисткѣ. Дѣлается это такъ: десять золотниковъ желатина вымочить въ холодной водѣ, слить таковую, налить два стакана теплой воды, положить десять золотниковъ сахара и мѣшать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока желатинъ разойдется. Снять съ огня, дать слегка остыть, присоединить одинъ подбитый бѣлокъ, сокъ отъ одного лимона и поставить на огонь. При первомъ закипаніи отставить на легкій огонь и держать, доколѣ сиропъ сдѣлается совершенно чистымъ; процѣдить чрезъ салфетку и въ тепломъ состояніи соединить съ подлежащимъ приготовленіемъ.

При соединеніи желатина съ кислымъ сокомъ ягодъ или фруктовъ надлежитъ соединить его предварительно съ сиропомъ изъ сахара и затѣмъ въ этотъ сиропъ вливать надлежащій сокъ.

При соединеніи желатина съ холоднымъ пюре изъ ягодъ, нужно пюре подогрѣть; при соединеніи желатина со взбитыми сливками, надо вливать въ сливки желатинъ быстро, тонкою струей, продолжая взбивать сливки и не давая струѣ желатина, до соединенія со сливками, дойти до дна кастрюли.

№ 1590. Бѣлки взбитые. Поднимая бѣлки, нужно соблюдать нижеслѣдующіе пріемы: надо выбрать яйца, пролежавшія не менѣе трехъ дней, послѣ того, какъ они были снесены. Бѣлки должны быть тщательно отдѣлены отъ желтковъ, причемъ при желткахъ не слѣдуетъ оставлять бѣлаго комочка, составляющаго принадлежность бѣлка. Новымъ вѣничкомъ яйца взбивать не слѣдуетъ, лучше всего употреблять металлическій или же особую машинку, изображенную на рис. № 158. Взбивать яйца надо въ обширной посудѣ, см. рис. № 159, избѣгая луженой и, во всякомъ случаѣ, только что вылуженой посуды. Въ началѣ надо медленно взбивать бѣлки, дабы они насыщались воздухомъ въ наибольшемъ

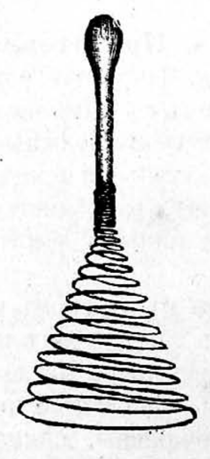


Рис. № 158.

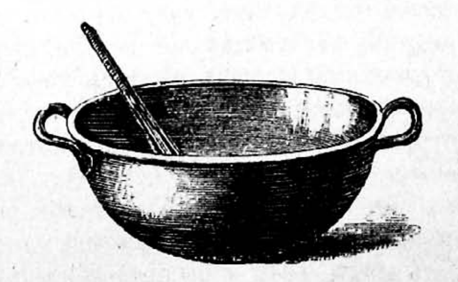


Рис. № 159.

количествѣ, а затѣмъ дѣлать это все быстрѣе и быстрѣе. Взбивать бѣлки слѣдуетъ передъ самымъ ихъ употребленіемъ. Передъ началомъ взбиванія надо положить въ бѣлки чуточку соли, можно также положить чуточку лимонной кислоты. Если будетъ замѣчено, что бѣлки обнаруживають наклонность створожиться, бросить на нихъ щепотку мелкаго сахара или же прибавить къ бѣлкамъ нѣсколько капель лимоннаго сока.

При соединеніи взбитыхъ бѣлковъ съ другими приготовленіями, дабы бѣлки не опали, ихъ надлежитъ осторожно размѣшивать сверху внизъ большою ложкой.

№ 1591. Сливки взбитыя. Сливки должны быть густыя и очень холодныя, взбивать слѣдуетъ по возможности на льду, въ остальномъ пріемы для взбиванія сливокъ одинаковы съ описанными пріемами въ № 1590, для взбиванія бѣлковъ.

№ 1592. Изюмъ, кишмишъ, коринка, передъ ихъ употребленіемъ, моются въ теплой водѣ. Изюмъ рѣжется на двѣ половинки и сѣмечки изъ него выдѣляются. Кишмишъ и коринка тщательно перетираются мукою, стебельки отбрасываются, моются въ теплой водѣ и перебираются на полотенцѣ. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ изюмъ, кишмишъ и коринка варятся съ мелкимъ сахаромъ, ромомъ, киршемъ, мадерой и употребляются проваренными.

№ 1593. Масло для сладкихъ. Масло, идущее на изготовленіе сладкихъ тѣстъ и вообще въ сладкія блюда, должно быть выжато въ салфеткѣ, для удаленія изъ него излишней воды или сыворотки, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ оно растирается до степени помады. Распускается масло на легкомъ огнѣ или на пару. Въ большинствѣ случаевъ масло очищается, т. е. ставится на огонь, распускается и съ него собирается вся пѣна. Когда операція закончена, масло отставляется съ огня, переливается въ другой сосудъ, дабы на днѣ перваго остался осадокъ.

№ 1594. Миндаль, орѣхи, фисташки. Приготовленіе ихъ для сладкихъ блюдъ. Миндаль, орѣхи, фисташки очищаются погруженіемъ въ кипятокъ и затѣмъ снятіемъ съ нихъ шелухи. Очищенные миндаль, фисташки и орѣхи, до употребленія, должны быть погружены въ холодную воду, въ противномъ случаѣ они темнѣютъ.

Миндаль, употребляемый не въ цѣломъ видѣ, раздѣляется на двѣ половинки и каждая рѣжется тоненькими длинными ломтиками или правильными маленькими кусочками.

Миндаль, орѣхи и фисташки, употребляемые въ каленомъ видѣ, очищенные или съ шелухой, кладутъ на листъ или плафонъ и ставятъ въ легкую печь, наблюдая, чтобы они не пригорѣли. Когда миндаль и орѣхи совершенно высохнутъ и примутъ золотистый цвѣтъ, тогда съ нихъ, если они предварительно не очищены, снимается шелуха.

Миндаль, орѣхи и фисташки, превращаемые въ порошокъ, предварительно сушатся, затѣмъ раздробляются въ машинкѣ, см. рис. № 160, толкутся, просѣиваются. Толченый миндаль въ нѣкоторыхъ случаяхъ можетъ быть замѣненъ высушеннымъ и истолченымъ миндальнымъ пирожнымъ № 1891.

Миндаль, употребляемый для изготовленія нуги, долженъ быть очищенъ, разрѣзанъ на маленькіе кусочки, какъ указано выше, и высушенъ въ самомъ легкомъ духу въ теченіе около сутокъ. Во время сушки миндаль долженъ быть часто переворачиваемъ. Передъ изготовленіемъ нуги миндаль долженъ быть очень сильно прогрѣтъ, см. № 1973.

Миндаль окрашивается въ такіе же цвѣта, такими же красками, какъ и сахаръ № 1610, причемъ миндаль, для окрашиванія, погружается въ жидкій окрашенный сиропъ или въ такую же окрашенную воду.

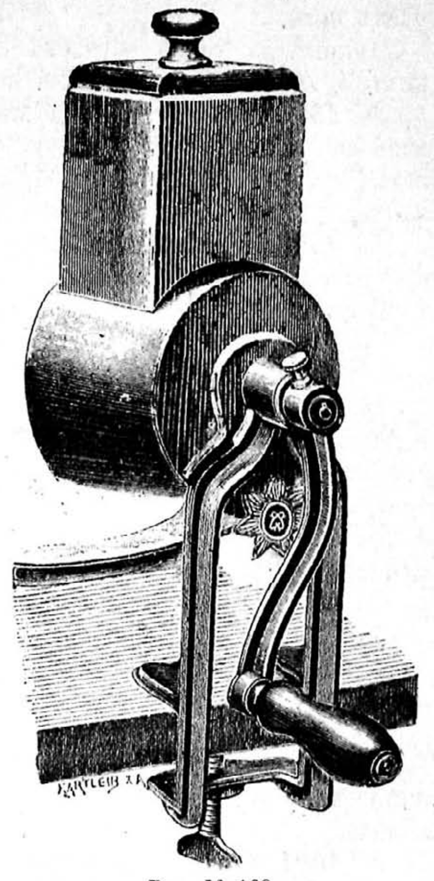


Рис. № 160.

№ 1595. Миндаль въ сахарѣ пралине. Фунтъ бѣлаго высушеннаго и нарѣзаннаго тончайшими ломтиками миндаля сильно прогрѣть, положить на горячій плафонъ, поставить на горячій край плиты, посыпать на миндаль фунтъ сахарной пудры, мѣшать до тѣхъ поръ, пока часть сахара впитается въ миндаль, высыпать на мраморную доску, мѣшать до тѣхъ поръ, пока остынетъ. Такъ же точно можно приготовить и цѣлый очищенный миндаль, положивъ его въ толстый и очень горячій кондитерскій котелокъ и насыпавъ на него, на фунтъ миндаля, фунтъ сахарной пудры.

№ 1596. Миндаль въ леденцѣ, пралине. Взять мелкаго сахара по вѣсу столько же, сколько и миндаля. Изъ сахара сварить сиропъ до сорока восьми градусовъ, т. е. до степени карамели, см. № 1612; воды въ сахаръ не прибавлять, замѣнивъ таковую сокомъ изъ одного или двухъ лимоновъ или ложкою бѣлаго уксуса. Всыпать въ этотъ сиропъ фунтъ очень горячаго очищеннаго или неочищен-

наго миндаля; отставить сиропъ на край плиты, осторожно мѣшать, перелить на мраморную доску, обмасленную прованскимъ масломъ, остудить. Если нужно, остуженный миндаль истолочь, просѣять чрезъ сито.

Такимъ же точно образомъ приготовляется пралине изъ всякихъ орѣховъ, не исключая и кедровыхъ, а равно изъ фисташекъ.

№ 1597. Гранитъ изъ миндаля. Гранитомъ изъ миндаля называется соединенiе мелко искрошеннаго миндаля, приготовленнаго, какъ указано въ № 1596, съ тончайшими ломтиками ананаса въ сахарѣ, цукатовъ изъ апельсина, анжелики и фисташекъ.

№ 1598. Гранитъ изъ малаги. Такъ называется мелко накрошенный изюмъ, изъ коего удалены косточки, соединенный съ тончайшими ломтиками миндаля и цукатовъ изъ померанцевъ.

№ 1599. Гранитъ трехъ братьевъ. Есть соединенiе съ крупнымъ сахаромъ № 1606 мелко нашинкованныхъ миндаля и анжелики.

№ 1600. Миндальное молоко. Одинъ фунтъ сладкаго миндаля и десять штукъ горькаго ошпарить кипяткомъ, снять шелуху; очищенный миндаль погружать въ холодную воду; когда весь миндаль будетъ очищенъ, раздробить его, протолочь въ ступкѣ, подливая понемногу холодной воды, дабы миндаль не замаслился. Когда весь миндаль превратится въ тѣсто, налить въ него шесть стакановъ кипяченой воды, выжать чрезъ салфетку, затѣмъ вновь протолочь миндаль, налить его вторично уже процѣженнымъ миндальнымъ молокомъ, вновь процѣдить чрезъ салфетку, тщательно отжавъ миндальную массу; остудить, положить по вкусу сахара. Чтобы получить густое молоко, надо уменьшить количество воды.

Вода можетъ быть замѣнена горячимъ молокомъ или разбавлена наполовину молокомъ, т. е. на три стакана воды влить три стакана молока.

№ 1601. Орѣховое молоко. Стаканъ очень свѣжихъ, очищенныхъ грецкихъ орѣховъ и стаканъ обыкновенныхъ орѣховъ истолочь въ ступкѣ, подливая понемногу полъ-стакана кипятка, соединить съ двумя стаканами кипятка, тщательно отжать, выжимки вновь протолочь, налить ихъ стаканомъ кипятка, вторично выжать, соединить обѣ жидкости вмѣстѣ, отпустить холодными. Когда молоко изъ орѣховъ приготавливается для взбиванiя, уменьшить пропорцiю воды, въ общемъ на одинъ стаканъ.

№ 1602. Каштаны въ сахарѣ. Marrons glacés. Съ крупныхъ каштановъ снять наружную скорлупу, погрузить въ холодную воду съ небольшимъ количествомъ лимонной кислоты, продержать такъ восемь часовъ; выбрать, погрузить въ большой луженый сосудъ съ большимъ количествомъ кипящей воды, закисленной лимонною кислотой. Какъ только вода вновь закипитъ, отставить на край плиты, очистить каштаны отъ шелухи, вновь погрузить въ воду и продер-

жать такъ въ теченіе двухъ часовъ. Вода должна перебираться чуть-чуть съ края. Потемнѣвшую воду замѣнять чистою. Когда каштаны сдѣлаются мягкими, переложить ихъ горячими въ кастрюлю съ горячимъ сиропомъ въ двѣнадцать градусовъ, въ сиропъ прибавить палочку ванили, держать въ тепломъ сиропѣ. Черезъ два часа слить сиропъ, замѣнить его сиропомъ въ двадцать градусовъ, продержать такъ день, слить сиропъ, переложить каштаны въ тазикъ, залить ванильнымъ сиропомъ въ тридцать два градуса, разъ вскипятить, снять съ огня, остудить, держать такъ день. Слить сиропъ, залить горячимъ ванильнымъ сиропомъ въ тридцать шесть градусовъ, продержать такъ день, вынуть изъ сиропа, уложить въ банку, залить свѣжимъ ванильнымъ сиропомъ въ двадцать шесть градусовъ, тщательно закрыть, поставить въ кипятокъ на паръ, снять съ огня, остудить на пару. Передъ употребленіемъ этихъ каштановъ выбрать ихъ изъ банки, осушить въ легкомъ духу въ теченіе пятнадцати минутъ, уложить въ бумажныя коробочки, отпустить.

№ 1603. Финики фаршированные. Финики, подлежащіе фаршированію, надрѣзаются вдоль съ одной стороны. Чрезъ разрѣзъ вынимается косточка и внутренняя бѣлая, твердая кожица; чрезъ этотъ разрѣзъ финики фаршируются миндальнымъ тѣстомъ № 1892, соединеннымъ съ густымъ ванильнымъ сиропомъ; послѣ чего финики карамелятся, см. № 1613.

№ 1604. Цукаты и фрукты въ сахарѣ. Цукаты и фрукты въ сахарѣ, употребляемые въ сладкія приготовленія, рѣжутся на небольшіе куски и передъ употребленіемъ маринуются въ ликерахъ, ромѣ, киршѣ и т. п., или же перетираются съ мелкимъ сахаромъ.

№ 1605. Сахаръ. Для всякаго рода кухонныхъ и кондитерскихъ изготовленій слѣдуетъ употреблять рафинадный сахаръ, высшаго качества. Такого сахара идетъ значительно меньше, чѣмъ сахарнаго песка; онъ не имѣетъ ни малѣйшаго привкуса и въ распущенномъ видѣ даетъ совершенно прозрачный сиропъ, не требующій искусственной очистки. Въ нѣкоторыхъ, особо указанныхъ, случаяхъ слѣдуетъ употреблять исключительно сахаръ, выдѣланный изъ сахарнаго тростника.

№ 1606. Сахаръ толченый. Мелкій сахаръ заказывается или покупается въ хорошихъ кондитерскихъ или фруктовыхъ магазинахъ, или приготовляется домашнимъ способомъ. Въ послѣднемъ случаѣ, для приготовленія мелкаго сахара, необходимо имѣть такъ называемый тамбуръ, т. е. три сита, вставляемыя одно въ другое. Эти сита даютъ четыре сорта мелко просѣяннаго сахара. Для этого нужно предварительно истолочь сахаръ въ ступкѣ, высыпать его въ верхнее сито, съ наиболѣе крупными отверстіями, и начать сѣять сахаръ. Когда процессъ сѣянія сахара закончится, тогда въ верхнемъ ситѣ окажется наиболѣе крупный сахаръ, не

прошедшій въ среднее сито, въ среднемъ окажется мелкій сахаръ, не прошедшій въ третье, въ третьемъ ситѣ, шелковомъ, окажется сахаръ не прошедшій въ тамбуръ и, наконецъ, подъ третьимъ ситомъ, въ нижней части тамбура окажется мельчайшій сахаръ—сахарная пудра.

Сахаръ наиболѣе крупный изъ верхняго и средняго ситъ, подъ названіемъ гранитъ, употребляется для обсыпки различнаго рода пирожныхъ и для соединенія его съ мелко изрубленнымъ миндалемъ, см. № 1599.

Сахаръ, не прошедшій чрезъ третье сито, составляетъ обыкновенный мелкій сахаръ и, наконецъ, сахаръ, прошедшій третье шелковое сито и оказавшійся въ тамбурѣ, представляется мельчайшимъ сахаромъ и называется сахарною пудрой. Эта сахарная пудра употребляется при изготовленіи сахарной глазури, см. № 1623.

№ 1607. Сахаръ съ лимонною, апельсинною, померанцевою или китровою (citrus decumana) цедрами получается такъ: куски сахара съ неровными краями тереть о кожицу одного изъ названныхъ фруктовъ до тѣхъ поръ, пока поверхность сахара сдѣлается желтою; тогда соскоблить эту желтую часть сахара, высушить ее, протолочь, просѣять, хранить въ плотно закупоренныхъ банкахъ, накрошить въ нихъ же тончайшимъ образомъ срѣзанную верхнюю кожицу фрукта, соотвѣтствующаго приготовляемому сахару.

Цедра также снимается съ названныхъ фруктовъ теркой, натирая слегка поверхность одного изъ поименованныхъ фруктовъ, отнюдь не касаясь ихъ бѣлой, прилегающей къ цедрѣ кожицы, такъ какъ она очень горька. Натертую такимъ образомъ цедру снять съ терки, соединить съ мелкимъ сахаромъ, высушить, протолочь, просѣять.

№ 1608. Сахаръ ванильный заказывается въ хорошей кондитерской или изготовляется дома такъ: мелко изрѣзать двѣ палочки ванили, тщательно протолочь ихъ съ полутора фунтами мелкаго сахара, просѣять, хранить въ закрытой банкѣ.

№ 1609. Сахаръ съ запахомъ розъ, фіалокъ, померанцеваго цвѣта получается отъ соединенія очень сухого мелкаго сахара съ лепестками пахучихъ розъ, фіалокъ, померанцеваго цвѣта. Въ стеклянныя, плотно закрывающіяся банки слѣдуетъ, вмѣстѣ съ сахаромъ, класть листья поименованныхъ цвѣтовъ на сутки или болѣе; затѣмъ сахаръ долженъ быть высушенъ, просѣянъ.

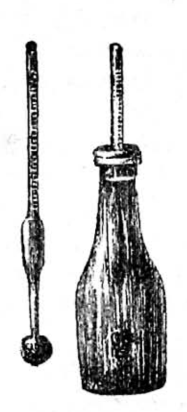
№ 1610. Сахаръ крупный, толченый, окрашенный. Сахаръ окрашивается въ розовый цвѣтъ, съ прибавленіемъ въ него нѣсколькихъ капель настойки изъ кошенили или растительнаго кармина; въ желтый—нѣсколькими каплями шафрана или желтой растительной краски; въ оранжевый—поджареннымъ сахаромъ; въ

зеленый—эссенціей изъ шпината № 108 или растительною зеленою краской. Послѣ прибавленія къ сахару красокъ въ жидкомъ состояніи, онъ перетирается, высушивается, просѣивается. Сахаръ можно также окрашивать сокомъ разныхъ ягодъ.

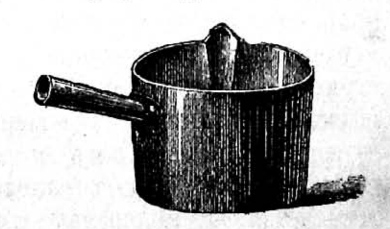
№ 1611. Ягодные сиропы и варенье варятъ обыкновенно въ нелуженыхъ мѣдныхъ кастрюляхъ, котелкахъ или тазикахъ; предпочтительнѣе эти приготовленія варить въ эмалированной или каменной посудѣ, ибо даже наибольшее вниманіе въ обращеніи съ мѣдною посудой не можетъ предупредить окисленія мѣди, а, слѣдовательно, соединенія варимаго сиропа, въ особенности кислаго ягоднаго, съ окисью мѣди.

№ 1612. Сахарный сиропъ. Варка и густота сиропа. Лицамъ мало опытнымъ въ приготовленіи сироповъ и вообще варкѣ таковыхъ рекомендуется запастись очень дешевымъ инструментомъ, называемымъ ареометромъ, рис. № 161, указывающимъ густоту сиропа, вслѣдствіе испаренія изъ него влаги, подъ дѣйствіемъ огня.

Для употребленія ареометра, въ сосудѣ, въ которомъ варится сиропъ, нужно, чтобы послѣдній варился въ большомъ количествѣ, ибо длина ареометра около четверти аршина, и онъ можетъ показать густоту сиропа только при погруженіи въ него. Ареометръ очень осторожно погружается въ кипящій сиропъ, на который надо дунуть, чтобы удалить воду или влагу, находящуюся на поверхности сиропа. Держится ареометръ въ сиропѣ, какъ поплавокъ, на томъ дѣленіи, которое указываетъ густоту сиропа, причемъ, чѣмъ гуще сиропъ, тѣмъ менѣе этотъ инструментъ погружается въ него. Поэтому, когда сиропъ приготовляется въ небольшомъ количествѣ, то, для опредѣленія его густоты, нужно перелить часть сиропа въ длинный и узкій стеклянный бокалъ. Послѣ употребленія ареометра его сейчасъ же надо обмыть теплою водой, дабы застывшій на немъ сахаръ не повліялъ на его тяжесть. Ареометръ долженъ быть очень чистымъ, чтобы точно показывать густоту сиропа.


Рис. № 161.

Сахарный сиропъ дѣлается изъ кусковъ рафинаднаго сахара и воды. Требуемое количество сахара, допустимъ одинъ фунтъ, наливается стаканомъ фильтрованной или прокипяченой воды и растворяется; затѣмъ кондитерская кастрюля, см. рис. № 162, ставится на огонь, и варка сиропа начинается съ момента его закипанія.


Рис. № 162.

Густота сиропа, имѣющая значеніе въ поварскомъ дѣлѣ, дѣлится на семь степеней. Первая степень сиропа опредѣляется въ двадцать семь-восемь градусовъ (petit lissé). Ягодные и фруктовые сиропы для мороженыхъ не должны превышать эту степень, ибо въ противномъ случаѣ замерзаніе сиропа представится очень труднымъ.

Вторая степень сиропа, по ареометру тридцать два градуса, по-французски называется grand lissé, а по-русски нитяной. На глазъ наблюдается такъ: взять каплю сиропа на палецъ, приложить другой палецъ; при разъединеніи пальцевъ образуется тонкая соединительная ниточка. Сиропъ этой густоты употребляется для горячихъ и холодныхъ компотовъ.

Третья степень сиропа, по ареометру въ тридцать шесть градусовъ, называется жемчужной petit perlé. Сиропъ, доведенный до этой степени кипѣнія, покрывается пузырьками, похожими на жемчужины. Черезъ нѣсколько мгновеній онъ достигаетъ тридцати восьми градусовъ (grand perlé); пузыри увеличиваются въ объемѣ.

Четвертая степень сиропа, по ареометру въ сорокъ одинъ градусъ, называется пузырчатою или перистою (sucre au soufflé или plume, или petit boulé). Для видимости опустить въ сиропъ шумовку или вѣничекъ, стрясти съ нихъ сиропъ и затѣмъ дунуть въ отверстія; оставшійся въ нихъ сиропъ будетъ вылетать въ отверстія въ видѣ пузырьковъ или тонкихъ нитокъ. Сиропъ этой густоты наиболѣе соотвѣтствуетъ для изготовленія варенья. Изъ сиропа этой же степени выдѣлывается такъ называемая помада.

Пятая степень сиропа, по ареометру въ сорокъ три градуса, называется gros boulé. Отличительный признакъ готовности этой степени сиропа заключается въ томъ, что остуженная въ водѣ капля его можетъ быть скатана въ шарикъ.

Шестая степень, въ сорокъ восемь градусовъ, называется ломкою (sucre au cassé), раздѣляющаяся на petit cassé, въ сорокъ семь градусовъ и на grand cassé, въ сорокъ восемь градусовъ. Капля остуженнаго petit cassé еще липнетъ, но вслѣдъ за тѣмъ сиропъ достигаетъ той густоты, при которой онъ превращается въ хрупкій леденецъ. Наконецъ, послѣ сего сиропъ начинаетъ желтѣть, превращается въ карамель и достигаетъ седьмой степени. Въ этотъ моментъ надо снять сиропъ съ огня и погрузить кондитерскую кастрюлю въ холодную воду, ибо, если продержать сиропъ на огнѣ еще нѣсколько лишнихъ мгновеній, то онъ дойдетъ до пятидесяти градусовъ, начнетъ горѣть и перейдетъ въ состояніе поджиги, т. е. въ ту пережженную карамель, которая растворяется водою и употребляется на подкраску суповъ, соусовъ, нѣкоторыхъ сладкихъ блюдъ, водокъ, ликеровъ и т. п.

Когда сиропъ дойдетъ до степени grand cassé или до степени карамели, то во все время выдѣлыванія изъ него желаемыхъ изготовленій, т. е. карамеливанія фруктовъ, разныхъ украшеній, карамелей, въ немъ нужно поддерживать высокую температуру, дабы онъ не засахарился. Для этого надо постоянно обтирать мокрой кистью края кастрюли и, по мѣрѣ охлажденія сиропа, ставить его на огонь, дабы онъ подогрѣвался до требуемаго состоянія.

Въ сиропъ изъ сахара, во время его изготовленія, можно прибавить всякаго рода душистые продукты, напримѣръ, ваниль, корицу, цедру, всякаго рода вина и ликеры, всякаго рода соки и пюре изъ ягодъ и фруктовъ, шоколадъ, кофе, сливки и т. д.

№ 1613. Карамеливаніе орѣховъ, фруктовъ, ягодъ. Сиропомъ, доведеннымъ до степени леденца или карамели, см. № 1612, можно карамеливать всякаго рода ягоды, орѣхи, миндаль, фисташки, финики, черносливъ, каштаны, фрукты, напримѣръ: отдѣльные кусочки апельсиновъ и мандариновъ, съ которыхъ предварительно тщательно снимаются всѣ волокна. Ягоды, орѣхи и фрукты нанизываются на тоненькія деревянныя или металлическія спицы, шпильки и вставляются въ отверстіе друшлака, см. рис. № 163, или втыкаются въ большой круглый хлѣбъ, или въ большой круглый сосудъ, наполненный пескомъ. Передъ совершенной готовностью сиропа впустить въ него двѣ-три капли уксусной кислоты или крошечную щепотку порошка изъ виннаго камня, или нѣсколько капель лимоннаго сока; затѣмъ обмакнуть ложку въ воду, захватить ею каплю сиропа, обмакнуть ложку въ холодную воду и, убѣдившись, что сиропъ превратился въ твердый леденецъ, снять его съ огня, быстро погружать въ него приготовленные ягоды, орѣхи и фрукты, покрыть со всѣхъ сторонъ сиропомъ и вставлять лучинки въ друшлакъ или въ сосудъ съ пескомъ. Сиропъ для карамеливанія фруктовъ можетъ быть сдѣланъ изъ одного сахара, безъ примѣси воды, но въ такомъ случаѣ сахаръ надо смочить сокомъ изъ лимона.

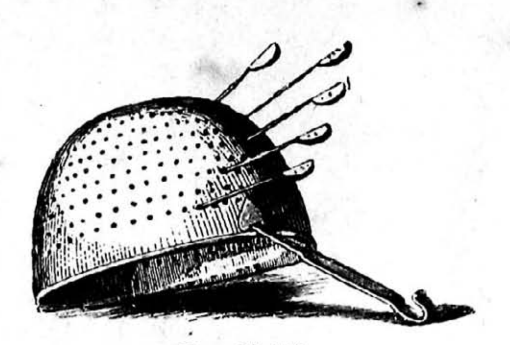


Рис. № 163.

№ 1614. Карамель въ издѣліяхъ. Изъ карамели можно выдѣлывать разныя фигурки, нарисовавъ ихъ предварительно на мраморномъ столѣ и выливая карамель въ ихъ контуры, а также сахарныя нитки. Для этого правою рукой съ ложки, обмокнутой въ сиропъ, спускать на намасленную лопаточку, находящуюся въ лѣ-

вой рукѣ, тонкія нити карамели, дѣлая правою рукой постоянныя движенія справа налѣво. Для успѣшнаго приготовленія сахарныхъ нитокъ, слѣдуетъ брать на изготовленіе сиропа сахаръ изъ сахарнаго тростника. Изъ этой же карамели можно выдѣлывать разныя рамки, бордюры, обмасливъ для этого поверхность какого-нибудь



Рис. № 164.

сосуда или кастрюли и выпуская съ ложки на этотъ сосудъ тонкую струю карамели. Карамель, какъ упомянуто выше, во время изготовленія изъ нея разныхъ предметовъ, должна быть очень горячею, поэтому ее слѣдуетъ постоянно подогрѣвать на огнѣ.

№ 1615. Карамель поджига. Положить въ кастрюлю полфунта мелкаго сахара, поставить на огонь, мѣшать, закипятить; держать на огнѣ по возможности долго, сахаръ долженъ принять цвѣтъ темно-краснаго дерева, отнюдь не пережечь его, влить три стакана воды, мѣшать, кипятить на легкомъ огнѣ около двадцати минуть; остудить, перелить въ бутылку, держать въ прохладномъ мѣстѣ. Такая карамель употребляется для подкраски разныхъ изготовленій.

№ 1616. Сокъ изъ ягодъ и фруктовъ. Для приготовленія соковъ употребляются спѣлые ягоды и фрукты. Они перебираются, моются, кладутся въ каменную чашку, раздавливаются ложкою или рѣжутся на части, укладываются въ конусообразный фланелевый или холщевой мѣшокъ, подвѣшиваются. Сокъ постепенно стекаетъ въ подставленную каменную посуду, см. рис. № 165. Въ ягоды, дающія немного сока, можно подкладывать небольшими кусочками ледъ. Фрукты можно обварить кипяткомъ, разрѣзать на части, обсыпать небольшимъ количествомъ сахара, продержать день или два на холодѣ, выложить на сито и чрезъ него пропустить сокъ отъ фруктовъ.

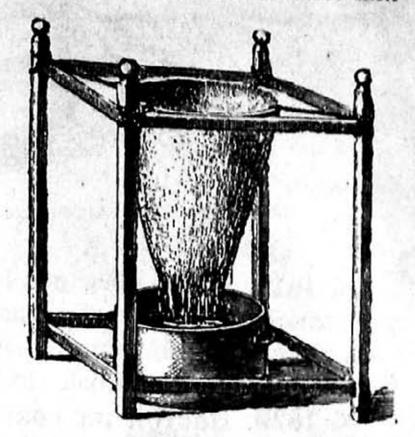


Рис. № 165.

При употребленіи этихъ соковъ на изготовленіе сладкихъ блюдъ, обыкновенно стаканъ сока соединяется со стаканомъ мелкаго сахара. Въ такой же пропорціи сокъ соединяется съ сахаромъ при изготовленіи сиропа для сладкихъ блюдъ или соусовъ. Соединенные сокъ и сахаръ употребляются въ прокипяченомъ и сыромъ видѣ.

№ 1617. Очистка сока изъ ягодъ и фруктовъ. Когда нуженъ сокъ совершенно прозрачный, его надлежитъ очистить бѣлками и бумагою. Употребляемая съ этой цѣлью бумага не должна содержать въ себѣ клея; это—такъ называемая фильтровальная бумага. Сокъ налить въ кастрюлю, выпустить въ него одинъ-два или больше бѣлковъ, положить накрошенной на куски вымоченной и вымытой въ холодной водѣ бумаги, вскипятить, отставить на легкій огонь, процѣдить.

Второй способъ очистки сока заключается въ томъ, что фильтровальная бумага дѣлится на мелкіе куски, обдается кипяткомъ, затѣмъ превращается какъ бы въ тѣсто, укладывается на салфетку, которая въ свою очередь разстилается на сито, затѣмъ наливается сокъ, который, будучи пропущенъ чрезъ бумагу и салфетку, получается совершенно чистымъ и прозрачнымъ.

№ 1618. Мармеладъ изъ ягодъ и фруктовъ. Спѣлые ягоды и фрукты очистить, сварить съ очень небольшимъ количествомъ воды въ каменномъ, съ толстымъ дномъ, сосудѣ. Когда ягоды и фрукты разварятся, протереть ихъ чрезъ сито, соединить съ равнымъ количествомъ мелкаго сахара, сварить на огнѣ до надлежащей густоты, снимая накипь и пѣну, затѣмъ сложить въ банки.



Рис. № 166.

№ 1619. Пюре изъ ягодъ и фруктовъ. Ягоды и фрукты протираются такъ же, какъ для мармелада, см. № 1618, но въ сыромъ видѣ, а затѣмъ къ сдѣланному пюре прибавляется въ требуемомъ количествѣ мелкій сахаръ.

№ 1620. Настой на розахъ, фіалкахъ, померанцевомъ цвѣтѣ. Отобрать двѣ-три пригоршни лепестковъ съ цвѣтовъ. Сиропъ изъ фіалокъ варить въ только-что вылуженой кастрюлѣ, а сиропъ изъ розъ и померанцеваго цвѣта въ кондитерской нелуженой кастрюлѣ. Сварить сиропъ изъ фунта сахара четвертой степени въ сорокъ одинъ градусъ, см. № 1612. Погрузить въ сиропъ лепестки цвѣтовъ, покрыть, продержать ихъ нѣсколько часовъ въ тепломъ мѣстѣ на плитѣ или въ печи, процѣдить, прибавить ложку коньяка и ложки двѣ розовой, фіалковой или померанцевой эссенціи.

№ 1621. Настой кофейный. *Первый способъ:* берутъ свѣжесмолотаго кофе, наливаютъ надлежащимъ количествомъ воды, даютъ закипѣть, отставляютъ на самый легкій огонь, провариваютъ кофе подъ крышкою, дабы получить самую крѣпкую эссенцію, процѣживаютъ чрезъ сито и фланель, употребляютъ.

№ 1622. *Второй способъ:* берутъ свѣжеподжареннаго несмолотаго кофе, скажемъ четверть фунта, наливаютъ его стаканомъ кипящаго молока или кипящей воды, прикрываютъ крышкою, черезъ полчаса процѣживаютъ молоко или воду, которыя и употребляются для надлежащихъ сладкихъ блюдъ или соусовъ.

№ 1623. Глазурь бѣлая. Полфунта сахарной пудры (сахарный гласъ № 1606) развести въ каменной чашкѣ однимъ или двумя бѣлками, сильно мѣшать не менѣе десяти минутъ, дабы масса поднялась, запѣнилась и, поднятая лопаточкой, могла держаться на ней, не опускаясь. До употребленія глазури держать ее покрытой мокрою тряпочкой.

№ 1624. Глазурь окрашенная. Бѣлая глазурь, описанная въ № 1623, можетъ быть окрашена въ разные цвѣта тѣми же способами, которыми окрашивается сахаръ, см. № 1610.

№ 1625. Глазурь съ ромомъ и ликерами. Въ бѣлую глазурь № 1623 прибавить небольшое количество рома, размѣшать. Послѣ присоединенія рома, густота глазури должна быть такая, чтобы она, спадая съ лопаточки, тянулась и ложилась лентой. Также выдѣлывается глазурь со всякими ликерами. Если бы глазурь, послѣ присоединенія къ ней ликера или вообще какой-нибудь жидкости, оказалась жидкою, ее слѣдуетъ загустить присоединеніемъ къ ней сахарной пудры.

№ 1626. Глазурь ванильная. Полфунта ванильнаго сахара въ пудрѣ развести однимъ бѣлкомъ, мѣшать сильно и быстро. Если бы оказалось нужнымъ, прибавить нѣсколько капель воды.

№ 1627. Глазурь изъ ягодныхъ и фруктовыхъ соковъ. Изъ полфунта мельчайшаго сахара сдѣлать бѣлую глазурь № 1623 и къ ней прибавить надлежащее количество желаемаго сока. Глазурь лимонную и апельсинную дѣлать изъ лимоннаго и апельсиннаго сахара № 1607.

№ 1628. Глазурь фисташковая. Полфунта фисташковаго порошка № 1594 соединить съ полуфунтомъ мельчайшаго сахара, тщательно смѣшать съ двумя бѣлками, прибавить сколько нужно ванильнаго сиропа и для цвѣта—шпинатной эссенціи № 108 или зеленой растительной краски.

№ 1629. Глазурь миндальная. Въ бѣлую глазурь № 1623 прибавить нѣсколько капель лимоннаго сока и отъ четверти до полуфунта миндальнаго порошка № 1594, тщательно соединить.

№ 1630. Глазурь шоколадная или изъ какао. Распустить на огнѣ полфунта шоколада, прибавить полфунта мельчайшаго сахара, полъ-стакана горячей воды. Дать разъ вскипѣть и сейчасъ же глазировать печенье. Если глазурь дѣлается изъ какао, въ такомъ случаѣ количество сахара должно быть удвоено.

№ 1631. Глазурь кофейная. Полфунта мельчайшаго сахара развести, примѣрно, четвертью стакана самаго крѣпкаго кофейнаго настоя № 1621 или 1622, соединить на легкомъ огнѣ, отнюдь не доводя до кипѣнія.

№ 1632. Глазурь заварная, въ видѣ помады, ванильная. Фунтъ сахара въ кускахъ, палочку ванили налить стаканомъ воды. Когда сахаръ разойдется, поставить на огонь, сварить сиропъ четвертой степени, до сорока одного градуса, № 1612, снять съ огня, вынуть ваниль, вылить сиропъ на мраморную доску, чуть промасленную прованскимъ масломъ. Какъ только сиропъ начнетъ бѣлѣть по краямъ, приступить къ его размѣшиванію деревянною лопаточкой и переворачиванію его въ разныя стороны. Масса должна остыть настолько, чтобы можно было взять ее въ руки и тогда крутить и вытягивать ее, какъ веревку до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается

совершенно бѣлою. Тогда раздѣлить на куски, положить въ кастрюлю, прогрѣть на самомъ легкомъ огнѣ.

Заварная глазурь приготовляется еще слѣдующими способами:

А. Сиропъ четвертой степени, въ сорокъ одинъ градусъ, вылить въ мраморную ступку, чуть остудить и затѣмъ толочь пестикомъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ превратится въ мягкую бѣлую массу.

Б. Сиропъ можетъ быть доведенъ кипѣніемъ до пятой степени, т. е. до сорока трехъ градусовъ, а затѣмъ, присоединеніемъ къ нему какого-либо фруктоваго сока или ликера, низведенъ на четвертую степень. Въ эту минуту снять съ огня сиропъ, вылить его на мраморную доску или въ мраморную ступку и, когда онъ, вслѣдствіе остыванія, утратитъ прозрачность и сдѣлается матовымъ, приступить къ его размѣшиванію и работать до тѣхъ поръ, пока получится масса, называемая помадой.

В. Сварить сиропъ до пятой степени, т. е. до сорока трехъ градусовъ, снять кастрюлю съ огня, поставить ее въ холодную воду со льдомъ, мѣшать деревянною лопаточкой, прибавить фруктоваго или ягоднаго сока, или ликера, рома, кирша, мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса сдѣлается гладкою и приметъ видъ помады.

№ 1633. Глазурь заварная шоколадная, кофейная. Полфунта сахара въ кускахъ налить стаканомъ воды, поставить на огонь, мѣшать и, при первомъ кипѣніи, прибавить полфунта шоколада, предварительно распущеннаго, или полъ-стакана самаго крѣпкаго кофейнаго настоя № 1621 или 1622, кипятить до образованія сиропа въ сорокъ одинъ градусъ № 1612. Снять съ огня, въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 1632.

Эта же глазурь приготовляется еще слѣдующимъ способомъ: распустить на самомъ легкомъ огнѣ полфунта шоколада, ложкою растереть его до гладкости, прибавить къ шоколаду шесть ложекъ заварной глазури № 1632, подогрѣть, смѣшать; или къ тому же количеству бѣлой глазури прибавить небольшое количество самаго крѣпкаго кофейнаго настоя № 1621 или 1622, прогрѣть, смѣшать.

№ 1634. Глазурь заварная, съ ягоднымъ или фруктовымъ сокомъ. Шесть ложекъ заварной глазури № 1632, мѣшая, чуть подогрѣть, снять съ огня, прибавить двѣ ложки ягоднаго или фруктоваго сиропа, перемѣшать, употреблять.

№ 1635. Глазурь заварная, съ ромомъ и ликерами. Въ каменную чашку или въ мраморную ступку налить полъ-стакана рома. Сварить сиропъ изъ сахара до пятой степени, т. е. до сорока трехъ градусовъ, перелить въ сосудъ съ ромомъ, растирать его по краямъ сосуда до образованія помады. Также приготовляется глазурь съ разными ликерами, причемъ, въ зависимости отъ количества ликера, употребляется сиропъ, начиная отъ сорока трехъ градусовъ и кончая сорока семью.

№ 1636. Глазурь съ масломъ. Въ каменную чашку положить тридцать золотниковъ сливочнаго масла, полфунта мельчайшаго сахара, растереть, быстро и сильно мѣшать не менѣе десяти минутъ.

№ 1637. Глазурь „Конде", съ миндалемъ или фисташками. Полфунта мельчайшаго сахара, сорокъ золотниковъ миндальнаго или фисташковаго порошка № 1594, немного ванильнаго или апельсиннаго сахара развести двумя бѣлками. Эта глазурь должна быть средней густоты.

№ 1638. Глазированіе тѣста яйцомъ. Тѣсто, подлежащее обмазыванію яйцомъ, обмазывается желткомъ, разбитымъ съ нѣсколькими каплями воды.

№ 1639. Кремъ для глазированія кондитерскихъ печеній. Растереть до-бѣла три желтка съ двадцатью пятью золотниками сахара, полуложкою картофельной муки, развести тремя четвертями стакана кофейной эссенціи № 1621; соединить на самомъ легкомъ огнѣ, снять съ огня, взбивать, пока почти остынетъ, прибавить двадцать пять золотниковъ отжатаго, растертаго, раздѣленнаго на мелкіе куски, масла, продолжать взбивать, дабы кремъ слегка запѣнился.

№ 1640. Аррорутъ и картофельная мука. Въ Англіи большая часть сладкихъ соусовъ сгущается картофельною мукой или крахмаломъ, подъ названіемъ аррорутъ (arrov-root Tinest-Vestindia), который продается въ гастрономическихъ магазинахъ.

Arrov-root отъ англійскихъ словъ: arrov—стрѣла и root—корень. Употребляемый въ пищу крахмалъ добывается въ Индіи изъ нѣсколькихъ растеній.

Аррорутъ при изготовленіи сладкихъ соусовъ долженъ предпочитаться картофельной мукѣ, такъ какъ онъ не имѣетъ ни малѣйшаго привкуса. Какъ аррорутъ, такъ, за неимѣніемъ его, и картофельная мука растворяются въ холодной водѣ, холодномъ винѣ или холодномъ жидкомъ сиропѣ и затѣмъ уже соединяются съ соусомъ и подвергаются, если нужно, дѣйствію огня. Вообще, если соусъ или подливка передъ отпускомъ ихъ окажутся жидкими, то слѣдуетъ загустить небольшимъ количествомъ аррорута или картофельной муки, разведенной въ холодной жидкости.

№ 1641. Соусъ для пудинговъ, съ ромомъ или мадерой. Sauce anglaise au rhum ou madère. Въ кастрюлѣ распустить всмятку на легкомъ огнѣ двадцать пять золотниковъ масла, прибавить столовую ложку аррорута или картофельной муки, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ холодной воды, четыре столовыхъ ложки сахарной пудры, стаканъ мадеры или полъ-стакана рома, столько же воды, немного лимонной цедры. На легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, тщательно соединить все упомянутое, снять съ огня

передъ самымъ закипаніемъ. Если окажется нужнымъ, развести соусъ до болѣе жидкаго состоянія, прибавить небольшое количество мадеры или рома.

№ 1642. Соусъ сладкій англійскій изъ сливокъ. Sauce anglaise à la crême. Четыре желтка, четыре столовыя ложки сахара, ложку аррорута или картофельной муки, разведенной полустаканомъ холодныхъ сливокъ, растереть очень гладко; влить еще полтора стакана сливокъ и на легкомъ огнѣ взбивать все указанное до надлежащей густоты, отнюдь не доводя до кипѣнія. Въ этотъ соусъ прибавляются какіе угодно ароматы, а именно: ваниль, цедра, апельсинный цвѣтъ, розы, фіалки, мадера или ликеры. Сливки могутъ быть замѣнены миндальнымъ молокомъ № 1600 или молокомъ, настоеннымъ на свѣжихъ орѣхахъ № 1601, но таковое вливается, когда соусъ снятъ съ огня и нѣсколько остуженъ. Этотъ соусъ дѣлается передъ самою его подачей.

№ 1643. Соусъ изъ сливокъ съ орѣхами, миндалемъ, фисташками. Сдѣлать соусъ изъ сливокъ способомъ, указаннымъ въ № 1642. Снявъ съ огня, прибавить въ него четверть фунта очищенныхъ и истолченныхъ въ порошокъ орѣховъ или миндаля, или фисташекъ. Мѣшать этотъ соусъ, пока онъ остынетъ, процѣдить, отпустить.

№ 1644. Соусъ сладкій изъ абрикосовъ. Sauce d'abricots. Стаканъ абрикосоваго пюре № 1619 или мармелада № 1618 соединить со стаканомъ обыкновеннаго сахарнаго или какого-нибудь фруктоваго сиропа, прибавить кусокъ ванили, рюмку мадеры или рома, или кирша, или какого-нибудь ликера, по вкусу сахара, соединить на легкомъ огнѣ, не доводя до кипѣнія, процѣдить.

№ 1645. Соусъ сладкій миндальный. Sauce aux amandes. Въ стаканъ сиропа изъ сахара съ ванилью влить полъ-ложки аррорута или столько же картофельной муки, разведенной въ рюмкѣ холодной воды, прогрѣть на легкомъ огнѣ, процѣдить, прибавить стаканъ густого миндальнаго молока № 1600, двѣ-три ложки густыхъ сливокъ, отпустить.

№ 1646. Соусъ сладкій изъ персиковъ. Sauce aux pêches. Очистить нѣсколько очень спѣлыхъ персиковъ, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ мелкимъ сахаромъ и кускомъ ванили, поставить на легкій огонь. Когда персики превратятся въ пюре, протереть ихъ чрезъ частое сито. Разбавить это пюре жидкимъ сиропомъ, поставить на огонь. При первомъ кипѣніи, снять съ огня, прибавить нѣсколько ложекъ мараскина, нѣсколько капель кармина, чуточку сливочнаго масла, отпустить.

№ 1647. Соусъ сладкій изъ ананасовъ. Sauce aux ananas. Обрѣзки или куски ананаса налить горячимъ сахарнымъ сиропомъ въ двадцать градусовъ. Черезъ часъ или два процѣдить этотъ си-

ропъ, разбавить имъ ложки четыре ананаснаго или яблочнаго пюре № 1619, прибавить кусокъ ванили, подогрѣть соусъ, влить въ него полъ-ложки аррорута или картофельной муки, разведенной холодною водой; мѣшая, дать вскипѣть одинъ разъ, процѣдить чрезъ сито, погрузить въ сиропъ ложки три-четыре нарѣзаннаго маленькими кубиками ананаса.

№ 1648. Соусъ сладкій изъ ягоднаго и фруктоваго соковъ. Sauce de fruits. Ягодные соки подаются въ видѣ уже сваренныхъ сироповъ, и тогда они передъ отпускомъ могутъ быть замаслены небольшимъ кускомъ сливочнаго масла, или же въ сыромъ видѣ, причемъ въ послѣднемъ случаѣ ягодные соки, не подвергаясь дѣйствію огня, должны быть соединены съ надлежащимъ количествомъ сахарной пудры.

№ 1649. Соусъ сладкій изъ ягодныхъ и фруктовыхъ пюре. Sauce de purées de fruits. Протертые земляника, клубника, малина, абрикосы, персики, дыня, яблоки, груши и т. п., см. № 1619, соединяются съ сиропомъ изъ сахара съ ванилью, или сахара съ лимонною или апельсинною цедрой, въ двадцать семь градусовъ, и подаются горячими или холодными. Если эти соусы подаются холодными, ихъ слѣдуетъ застудить на льду.

№ 1650. Соусъ сладкій „Бишофъ". Sauce «Bischof». Стаканъ бѣлаго вина соединить со стаканомъ сиропа изъ сахара, вскипятить, прибавить тонко срѣзанную цедру съ лимона или апельсина, предварительно обланжиренную и нарѣзанную самыми тонкими ломтиками, такіе же тоненькіе ломтики очищенныхъ миндаля и фисташекъ, немного очищеннаго изюма. Передъ отпускомъ разъ вскипятить, подать горячимъ или застудить.

№ 1651. Соусъ сладкій изъ шоколада. Sauce au chocolat. Распустить на огнѣ четверть фунта шоколада или какао, прибавить теплой воды и по вкусу требуемое количество сахара или же сахарнаго сиропа, дать разъ вскипѣть, отставить на край плиты, варить около четверти часа. Снявъ съ огня, прибавить нѣсколько ложекъ сырыхъ сливокъ, взбить вѣничкомъ на пару, отпустить. Этотъ соусъ можно не взбивать, а, размѣшавъ съ густыми сливками, отпустить.

№ 1652. Соусъ изъ шоколада съ кондитерскимъ кремомъ. Sauce au chocolat à la crême patissière. Сдѣлать кондитерскій кремъ безъ кофейнаго настоя, какъ описано въ № 1639, изъ одной ложки крупичатой муки и двухъ стакановъ молока. Когда кремъ окончательно проварится, положить въ него четверть фунта протертаго, просѣяннаго шоколада; проваривъ еще немного, процѣдить, отпустить.

№ 1653. Соусъ кофейный съ кондитерскимъ кремомъ. Sauce au café à la crême patissière. Сдѣлать кондитерскій кремъ,

какъ описано въ № 1639, прибавивъ въ него два стакана молока. Когда кремъ окончательно проварится, влить въ него полъ-стакана самой крѣпкой кофейной эссенціи № 1621, проварить еще, процѣдить, отпустить.

№ 1654. Соусъ кофейный. Sauce au café. Изжарить, смолоть четверть фунта кофе, налить на него стаканъ кипятка, дать разъ вскипѣть, покрыть кастрюлю, отставить на полъ-часа на край плиты, тщательно процѣдить. Растереть четыре желтка съ четырьмя ложками мелкаго сахара, чайною ложкой аррорута или картофельной муки; развести желтки процѣженнымъ кофе и двумя стаканами кипяченаго молока, подливая понемногу; постоянно мѣшать, соединить все это на огнѣ, не давая закипѣть, прибавить двѣ рюмки мараскина и, если нужно, мелкаго сахара. Процѣдить черезъ частое сито, отпустить.

№ 1655. Соусъ сабаіонъ съ мадерой. Sauce sabayon. Четыре желтка растереть съ четырьмя ложками мельчайшаго апельсиннаго сахара, подливая полъ-стакана мадеры, разбавленой четвертью стакана воды, взбивать вѣничкомъ. Когда все запѣнится, поставить на сильный огонь, продолжать взбивать, и когда загустѣетъ, отнюдь не допуская до кипѣнія, отпустить. По вкусу можно прибавить сахара.

№ 1656. Соусъ сабаіонъ съ сотерномъ или рейнвейномъ приготовляется такъ же, какъ предыдущій соусъ № 1655, причемъ мадера, разбавленная водой, замѣняется стаканомъ сотерна или рейнвейна.

№ 1657. Соусъ сабаіонъ съ мускатъ-люнелемъ. Два цѣлыхъ яйца и четыре желтка соединить со стаканомъ холоднаго сиропа въ тридцать два градуса, см. № 1612, настоенномъ на апельсинной цедрѣ; подливая стаканъ люнеля, взбивать все вмѣстѣ на огнѣ. Когда начнетъ густѣть и пѣниться, отпустить. Этотъ соусъ можетъ быть остуженъ на льду и подаваться очень или умѣренно холоднымъ.

№ 1658. Соусъ изъ вишенъ. Sauce «Richelieu» à la vanille. Въ сиропъ изъ сахара съ ванилью въ тридцать два градуса, см. № 1612, влить нѣсколько ложекъ кирша, положить очищенныхъ отъ косточекъ, см. рис. № 167, вымытыхъ сырыхъ вишенъ, отпустить.

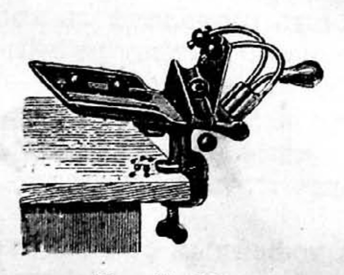


Рис. № 167.

№ 1659. Соусъ изъ желтковъ со взбитыми сливками. Sauce à la crême fouettée. Растереть шесть желтковъ, влить въ нихъ двѣ трети стакана ванильнаго сиропа въ двадцать восемь градусовъ, см. № 612, смѣшать, процѣдить, поставить кастрюлю на самый легкій огонь или на паръ, взбивать вѣничкомъ, загустить, снять съ огня, продолжать взбивать и, когда соусъ начнетъ пѣниться и совершенно остынетъ, прибавить взбитыхъ сливокъ, смѣшать, отпустить.

№ 1660. Соусъ съ корицей. Sauce à la cannelle. Сварить сиропъ изъ сахара въ тридцать градусовъ, см. № 1612, съ большими кусками корицы. Этимъ соусомъ, очень горячимъ, заливаются гренки, называемые арме-риттеръ, см. № 2006.

№ 1661. Соусъ для бабы. Infusion pour baba. Въ стаканъ сиропа изъ сахара въ двадцать семь градусовъ, № 1612 влить треть стакана рома, положить апельсинную или лимонную цедру, вскипятить, процѣдить, прибавить двѣ-три рюмки мараскина и очень горячимъ сиропомъ промочить бабу.

№ 1662. Соусъ для саварена. Infusion pour savarin. Въ стаканъ горячаго сиропа изъ сахара съ ванилью № 1612, въ двадцать семь градусовъ влить четверть стакана рома, четверть стакана кирша, четверть стакана густого миндальнаго молока и этимъ сиропомъ промочить саваренъ.

№ 1663. Кремъ англійскій съ ванилью. Crême anglaise à la vanille. Выпустить девять желтковъ, смѣшать и растереть съ фунтомъ ванильнаго сахара, поставить на огонь и, постоянно мѣшая, развести четырьмя стаканами молока, соединить желтки и сахаръ съ молокомъ, загустить жидкость, отнюдь не давая закипѣть; снять съ огня, прибавить полъ-стакана сырыхъ сливокъ, процѣдить, остудить, постоянно мѣшая.

№ 1664. Кремъ англійскій кофейный. Crême anglaise au café приготовляется во всемъ такъ же, какъ и предыдущій кремъ № 1663, но молоко предварительно кипятится, въ него всыпаютъ двадцать золотниковъ только что изжареннаго кофе, закрываютъ, остужаютъ въ теченіе получаса вмѣстѣ съ кофе, процѣживаютъ. Вмѣсто ванильнаго сахара употребляется обыкновенный, причемъ сахара идетъ немного больше.

№ 1665. Кремъ англійскій съ сиропомъ. Crême anglaise au sirop. Выпустить девять желтковъ, размѣшать, развести ихъ полутора стаканами горячаго ванильнаго сиропа въ двадцать шесть градусовъ, см. № 1612, вливая его понемногу; на легкомъ огнѣ, не давая кипѣть, взбить желтки съ сиропомъ. Этотъ кремъ, между прочимъ, входитъ въ составъ кремовъ съ масломъ.

№ 1666. Кремъ франжипанъ тремя способами. Фунтъ съ четвертью ванильнаго сахара, двѣнадцать желтковъ, тридцать

золотниковъ просѣянной вмѣстѣ крупичатой и рисовой муки развести на легкомъ огнѣ шестью стаканами горячаго молока. Не давая кипѣть, постоянно мѣшая, тщательно проварить, загустить этотъ кремъ. Если нужно, процѣдить его чрезъ сито. Раздѣлить кремъ на три части: къ первой присоединить восемнадцать золотниковъ очищеннаго и истолченнаго миндаля, ко второй—восемнадцать золотниковъ истолченнаго и просѣяннаго шоколада, къ третьей—небольшое количество самаго крѣпкаго кофейнаго настоя № 1621. Остудить, постоянно мѣшая. Этотъ кремъ употребляется, между прочимъ, для наполненія эклеровъ № 1886, профитролей № 1887.

№ 1667. Кремъ „франжипанъ" съ ромомъ. Crême frangipan au rhum. Три четверти фунта апельсиннаго сахара, пятнадцать золотниковъ муки, двѣнадцать золотниковъ сливочнаго масла, шесть желтковъ, три стакана молока тщательно соединить на легкомъ огнѣ, проварить, процѣдить, закончить нѣсколькими ложками рома.

№ 1668. Кремъ кондитерскій, по-Карему. Crême patissière.

А. Апельсинный. Четыре ложки просѣянной лучшей крупичатой муки, чуточку соли растереть съ семью желтками; влить понемногу четыре стакана кипяченаго горячаго молока, тщательно соединить, процѣдить, протереть чрезъ сито, постоянно мѣшая, загустить. Какъ только жидкость начнетъ пузыриться, не давая ей кипѣть, снять съ огня, мѣшать на столѣ въ теченіе десяти минутъ, вновь поставить на огонь, проварить еще разъ. Когда кремъ вторично будетъ пузыриться, снять съ огня, влить въ него десять золотниковъ распущеннаго на огнѣ очищеннаго масла, перелить въ каменную чашку, прибавить сорокъ золотниковъ апельсиннаго сахара, сорокъ золотниковъ истолченныхъ и просѣянныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, въ числѣ которыхъ пять-шесть штукъ должны быть изъ горькаго миндаля. Если бы этотъ кремъ оказался черезчуръ густымъ, прибавить кипяченыхъ сливокъ.

Б. Шоколадный. Въ кремъ, приготовленный указаннымъ подъ лит. А способомъ, вслѣдъ за присоединеніемъ масла, прибавить полфунта истолченнаго шоколада, пятнадцать золотниковъ ванильнаго сахара, сорокъ золотниковъ истолченныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891.

В. Кофейный, приготовляется во всемъ такъ же, какъ и кремъ апельсинный (лит. А), но кипяченое горячее молоко предварительно настаивается на полуфунтѣ только что изжареннаго кофе.

Г. Орѣховый. Одинъ фунтъ орѣховъ, очищенныхъ, вымытыхъ, на-сухо вытертыхъ, погрузить въ сиропъ четвертой степени № 1612, сваренный изъ тридцати пяти золотниковъ сахара до сорока одного градуса, прокипятить еще, снять съ огня, размѣшать орѣхи и, когда сиропъ начнетъ сахариться, вылить его на мраморную,

слегка намасленную прованскимъ масломъ доску, остудить, прибавить пятнадцать золотниковъ мелкаго сахара, раздавить орѣхи и сахаръ скалкою, всыпать ихъ въ кремъ, приготовленный, какъ описано подъ лит. А, послѣ присоединенія къ нему масла.

Д. Ванильный, приготовляется во всемъ такъ же, какъ и апельсинный (лит. А.), но съ тою разницей, что апельсинный сахаръ замѣняется ванильнымъ.

Е. Фисташковый. Тридцать пять золотниковъ очищенныхъ, вымытыхъ и высушенныхъ фисташекъ протолочь съ десятью золотниками апельсинныхъ цукатовъ и десятью горькими миндалинами. Прибавить двѣ ложки шпинатной эссенціи № 108, полфунта мелкаго сахара, тридцать золотниковъ истолченныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891. Соединить съ кремомъ, описаннымъ въ № 1668, лит. А, послѣ присоединенія къ нему масла.

№ 1669. Кремъ „Питивьеръ“. Crême de Pithiviers. Шестьдесятъ два золотника очищеннаго миндаля или орѣховъ истолочь въ тѣсто, соединить съ шестью желтками, тщательно растертыми съ шестьюдесятью двумя золотниками мелкаго сахара, изъ коихъ двадцать золотниковъ ванильнаго, чуточкой соли, однимъ золотникомъ истолченнаго въ порошокъ ирисоваго корня, тридцатью золотниками распущеннаго и очищеннаго масла. Тщательно размѣшать, взбить.

№ 1670. Кремъ св. Гонорія. Crême St. Honoré. Выпустить шесть желтковъ, соединить съ шестью золотниками крупичатой и шестью золотниками рисовой или картофельной муки, семьюдесятью пятью золотниками сахара, развести двумя стаканами молока, протереть чрезъ сито, прибавить четыре листика желатина, распущеннаго въ холодной водѣ, соединить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая. Какъ только кремъ начнетъ пузыриться, снять съ огня, мѣшать пять минутъ, вновь поставить на огонь, проварить, снять съ огня до закипанія, мѣшать, пока кремъ остынетъ, присоединить пять крѣпко взбитыхъ бѣлковъ.

№ 1671. Кремъ кондитерскій съ ликерами. Растереть до бѣла пять желтковъ съ пятьюдесятью золотниками ванильнаго или апельсиннаго сахара, прибавить пятнадцать золотниковъ сливочнаго масла въ кускѣ, прогрѣть кремъ на легкомъ огнѣ. Какъ только масло распустится, влить двѣ ложки холодной воды; мѣшая, прогрѣть кремъ вторично и, когда послѣдуетъ полное соединеніе, снять съ огня, прибавить маленькими кусочками пятнадцать золотниковъ масла, полъ-стакана какого-нибудь ликера: мараскина, кирша, рома, кюрасо, алькермеса и т. д.

№ 1672. Кремъ для пудинга „кабинетъ“. Crême pour pouding à cabinet. Два стакана жидкихъ сливокъ, два яйца, три желтка, тридцать золотниковъ ванильнаго или апельсиннаго сахара, тщательно соединить, процѣдить два раза.

№ 1673. Кремъ абрикосовый сырой. Соединить шесть ложекъ протертыхъ спѣлыхъ абрикосовъ съ двумя ложками мелко истолченнаго миндаля или орѣховъ въ сахарѣ № 1595, прибавить немного какого-либо ликера или померанцевой воды, по вкусу сахара.

№ 1674. Кремъ абрикосовый суфле. Crême d'abricots soufflée. Стаканъ абрикосоваго пюре, см. № 1619, постоянно мѣшая, довести до кипѣнія, снять съ огня, соединить съ двумя крѣпко взбитыми бѣлками, прибавить по вкусу мелкаго сахара.

№ 1675. Кремъ апельсинный взбитый. Crême mousseuse à l'orange. Сорокъ золотниковъ сахара, изъ коихъ двадцать апельсиннаго, растереть до-бѣла съ шестью желтками, развести четвертью стакана бѣлаго вина, полустаканомъ апельсиннаго сока, пополамъ съ лимоннымъ, взбить на легкомъ огнѣ, не доводя до кипѣнія, снять съ огня, немедленно прибавить два взбитыхъ бѣлка и три листика желатина, раствореннаго въ холодной водѣ.

№ 1676. Кремъ изъ миндаля для сладкихъ. Раздробить въ машинкѣ, см. рис. № 162, тридцать золотниковъ очищеннаго миндаля, соединить съ такимъ же количествомъ мелкаго ванильнаго или апельсиннаго сахара, пятнадцатью золотниками сливочнаго масла, четырьмя ложками сырыхъ сливокъ, нѣсколькими ложками кондитерскаго крема № 1668, лит. А, рюмкою или двумя какого-нибудь ликера преимущественно мараскина.

№ 1677. Кремъ изъ обыкновенныхъ или грецкихъ орѣховъ, приготовляется такъ же, какъ и кремъ № 1676, причемъ миндаль замѣняется орѣхами.

№ 1678. Кремъ изъ каштановъ. Crême aux marrons. Приготовляется такъ же, какъ и кремъ № 1676, причемъ миндаль замѣняется пюре изъ каштановъ № 1943, предварительно разведенныхъ небольшимъ количествомъ жидкаго сахарнаго сиропа въ двадцать пять градусовъ, см. № 1612.

№ 1679. Кремъ С.-Жерменъ. Crême Saint-Germain. Два крѣпко взбитыхъ бѣлка развести стаканомъ горячаго сиропа четвертой степени въ сорокъ одинъ градусъ, см. № 1612; прибавить стаканъ взбитыхъ сливокъ, двѣ ложки густого абрикосоваго пюре № 1619, двѣ ложки какого-нибудь ликера.

№ 1680. Кремъ пралине. Crême fine pralinée. Полфунта сахара, десять золотниковъ рисовой муки, пять желтковъ, два съ половиной стакана молока соединить на легкомъ огнѣ, легко проварить, снять съ огня, прибавить восемь золотниковъ миндаля пралине въ порошкѣ № 1595, восемь золотниковъ отжатаго масла; мѣшая, остудить.

№ 1681. Кремъ изъ апельсинныхъ цукатовъ. Crême à l'écorse d'oranges. Истолочь, протереть чрезъ сито требуемое количе-

ство апельсинныхъ цукатовъ, развести небольшимъ количествомъ абрикосоваго пюре № 1619, рюмкой ликера кюрасо.

№ 1682. Кремъ для начинки изъ финиковъ. Нѣсколько финиковъ, очищенныхъ отъ косточекъ, истолочь, развести ванильнымъ сиропомъ изъ сахара, прибавить яблочнаго желе № 2142, вскипятить, остудить, постоянно мѣшая. Кремъ долженъ быть густымъ.

№ 1683. Кремъ масленый, взбитый. Четыре бѣлка размѣшать съ тремя четвертями фунта сахара. На легкомъ огнѣ подбунять бѣлки, снять съ огня, продолжать взбивать. Когда масса будетъ слегка теплою, ввести въ нее, постепенно и постоянно взбивая, небольшими кусочками, полфунта сливочнаго отжатаго, растертаго масла. Прибавить какихъ-нибудь духовъ или какого-нибудь ликера.

№ 1684. Кремъ масленый изъ апельсинныхъ цукатовъ. Соединить, тщательно мѣшая, полъ-стакана ванильнаго сиропа первой степени, въ двадцать семь градусовъ, см. № 1612, съ семью желтками, процѣдить, слегка остудить, замаслить четвертью фунта сливочнаго масла, отжатаго и раздѣленнаго на маленькіе кусочки, присоединить три истолченныхъ миндалины, ложку мелко накрошенныхъ апельсинныхъ цукатовъ.

№ 1685. Кремъ масленый, съ ликеромъ. Сварить изъ фунта ванильнаго или апельсиннаго сахара сиропъ четвертой степени, въ сорокъ одинъ градусъ, см. № 1612. Когда сиропъ остынетъ и будетъ лишь теплый, налить его на фунтъ размятаго сливочнаго масла, соединить и, когда еще болѣе остынетъ, присоединить для запаха желаемое количество любого ликера.

№ 1686. Кремъ масленый, съ розами или фіалками. Сварить стаканъ сиропа въ двадцать восемь градусовъ № 1612, съ пригоршней лепестковъ розъ, соединить съ четырьмя желтками, процѣдить, прибавить три ложки настоя изъ розъ, нѣсколько остудить, вылить на полфунта размятаго сливочнаго масла, соединить.

Такъ же приготовляется кремъ съ фіалками.

№ 1687. Кремъ масленый, съ ванилью. Сдѣлать два стакана англійскаго крема № 1663, замѣнивъ полъ-стакана сырыхъ сливокъ семьюдесятью двумя золотниками сливочнаго отжатаго масла. Передъ соединеніемъ съ масломъ, кремъ нѣсколько остудить.

№ 1688. Кремъ масленый, съ фисташками. Въ кремъ масленый съ ванилью, описанный въ № 1687, присоединить три ложки мелко истолченныхъ фисташекъ пополамъ съ миндалемъ, ложку кирша, ложку померанцевой воды, чуточку шпинатной эссенціи № 108.

№ 1689. Кремъ масленый, съ миндалемъ и орѣхами пралине. Приготовляется такъ же, какъ и кремъ № 1688, причемъ фисташки замѣняются толченымъ миндалемъ или орѣхами пралине № 1595.

№ 1690. Кремъ масленый съ земляникой или другими ягодами. Въ кремъ масленый съ ванилью № 1687, когда онъ остынетъ, но не застынетъ, присоединить пюре изъ земляники, малины и т. п.

№ 1691. Кремъ масленый кофейный. Изъ стакана крѣпкаго кофейнаго настоя № 1621 сдѣлать сиропъ пятой степени, см. № 1612, въ сорокъ три градуса; перелить этотъ сиропъ на четыре крѣпко взбитыхъ бѣлка и, когда масса будетъ лишь теплою, присоединить къ ней семьдесятъ пять золотниковъ отжатаго, растертаго сливочнаго масла, раздѣленнаго на маленькіе кусочки.

№ 1692. Кремъ масленый съ шоколадомъ и каштанами. Кремъ масленый съ ванилью № 1687 соединить съ двумя ложками пюре изъ каштановъ № 1943 и двумя ложками распущеннаго и растертаго шоколада.

№ 1693. Кремъ итальянскій. Заварную итальянскую меренгу № 2095 почти остудить, прибавить одну треть взбитыхъ сливокъ, требуемое количество мараскина, порошка изъ фисташекъ № 1594.

№ 1694. Фаршъ изъ абрикосовъ. Протереть чрезъ сито тридцать пять золотниковъ густого абрикосоваго пюре № 1619, прибавить чуточку сливокъ, двѣ или три ложки истолченнаго очищеннаго миндаля, рюмку кирша.

№ 1695. Фаршъ изъ каленаго миндаля, орѣховъ, фисташекъ. Высушенные на огнѣ и очищенные миндаль орѣхи или фисташки истолочь, прибавить желе изъ яблокъ № 2142 или изъ айвы № 2145 и пюре изъ абрикосовъ № 1619, а также требуемое количество кондитерскаго крема № 1668. Тщательно соединить, размѣшать.

№ 1696. Фаршъ изъ миндаля со взбитыми сливками. Тщательно взбить сливки, соединить съ порошкомъ изъ миндаля пралине № 1595, прибавить толченыхъ фисташекъ № 1594, по вкусу сахарной пудры. Вмѣсто толченыхъ фисташекъ можно прибавить пюре изъ каштановъ № 1943.

№ 1697. Фаршъ изъ цукатовъ. Разные цукаты мелко изрубить или истолочь, соединить съ итальянскою меренгой № 2095.

№ 1698. Миндальное тѣсто. Фаршъ изъ миндальнаго тѣста. Протолочь фунтъ очищеннаго сухого миндаля съ фунтомъ мелкаго сахара, соединить съ кондитерскимъ кремомъ № 1668. Фаршъ или тѣсто должны быть густые.

№ 1699. Фаршъ изъ нуги. Истолочь тридцать золотниковъ нуги, см. № 1973, изъ миндаля или орѣховъ, просѣять, соединить съ англійскимъ кремомъ № 1663 или съ кондитерскимъ № 1668, или со взбитыми сливками. Фаршъ долженъ быть густой.

№ 1700. Фаршъ сливочный. Чуть остывшую итальянскую меренгу № 2095 соединить со взбитыми сливками по количеству вполовину меньше, чѣмъ меренги, прибавить немного миндальнаго порошка № 1594, см. № 1693.

№ 1701. Фаршъ изъ ананаса. Натереть сырой ананасъ или истолочь его вмѣстѣ съ сахаромъ, на три ложки ананаса прибавить одну ложку протертаго пюре изъ печеныхъ яблокъ № 1619, протереть чрезъ сито, прибавить истолченныхъ фисташекъ № 1594, требуемое количество ванильнаго сиропа.

ОТДѢЛЪ XXVIII.

Кондитерское тѣсто.

№ 1702. Тѣсто кондитерское для тембалей. Фунтъ муки, стаканъ воды, сорокъ золотниковъ масла, два желтка, двѣнадцать золотниковъ сахара, щепотка соли. Порядокъ замѣшиванія сдобнаго тѣста указанъ въ № 1247.

№ 1703. Тѣсто кондитерское для украшенія тембалей. Фунтъ муки, двѣнадцать золотниковъ масла, три желтка, два цѣлыхъ яйца, двадцать золотниковъ сахара, щепотка соли. Это тѣсто, заключая въ себѣ значительное количество сахара, выходитъ изъ печи болѣе темнымъ и вслѣдствіе этого выдѣляется на поверхности тембаля. Этимъ тѣстомъ, нарѣзаннымъ на тоненькія полоски, выкладываются всякія украшенія по дну и стѣнкамъ намасленной тембальной формы и уже на украшенія накладывается слой тѣста № 1702, изъ котораго выпекается самая тембаль.

№ 1704. Тѣсто кондитерское для подставокъ тортовъ. Фунтъ муки выложить на столъ, образовать колодецъ, влить въ послѣдній размѣшанные вмѣстѣ полъ-стакана воды, одно цѣльное яйцо, золотникъ соли, пять золотниковъ сахара, соединить жидкость съ мукою, прибавить тридцать золотниковъ отжатаго сливочнаго масла, вымѣсить тѣсто, собрать въ одинъ кусокъ, покрыть салфеткою, держать въ прохладномъ мѣстѣ не менѣе десяти часовъ.

№ 1705. Тѣсто кондитерское нѣжное для основанія пироговъ. Фунтъ муки, шестьдесятъ золотниковъ масла, три желтка растертыхъ съ тридцатью золотниками апельсиннаго сахара, нѣсколько ложекъ воды, двѣ ложки толченаго миндаля пралине № 1595. Тѣсто замѣсить, какъ указано въ № 1247.

№ 1706. Тѣсто кондитерское сладкое, нѣжное. Фунтъ муки, семьдесятъ пять золотниковъ отжатаго сливочнаго масла, полфунта ванильнаго или апельсиннаго сахара, четыре желтка, одно цѣлое яйцо, чуть воды и соли, замѣсить, но мѣсить не долго.

№ 1707. Тѣсто кондитерское очень нѣжное. Фунтъ муки, пятьдесятъ пять золотниковъ растертаго и остуженнаго на льду масла, пять желтковъ, растертыхъ съ тридцатью пятью золотниками апельсиннаго сахара, быстро замѣсить, собрать тѣсто, одинъ разъ раскатать, остудить.

№ 1708. Тѣсто кондитерское для свинцовыхъ тортовъ. Фунтъ муки, полъ-стакана сливокъ, семьдесятъ два золотника масла, два желтка, десять золотниковъ сахара, щепотка соли, быстро замѣсить тѣсто, не мучая его.

№ 1709. Тѣсто кондитерское для тортовъ. Фунтъ муки, смѣшанной пополамъ съ картофельною, полъ-стакана воды, полфунта отжатаго сливочнаго масла, тридцать пять золотниковъ апельсиннаго сахара, три желтка, быстро замѣсить. Тѣсто должно вылежаться.

№ 1710. Тѣсто кондитерское для флановъ. Фунтъ муки, полъ-стакана воды, шестьдесятъ золотниковъ масла, два желтка, двѣнадцать золотниковъ сахара, щепотка соли, быстро замѣсить тѣсто.

№ 1711. Тѣсто кондитерское для тартелетокъ. Фунтъ муки, полъ-стакана воды, шестьдесятъ золотниковъ масла, три желтка, двѣнадцать золотниковъ сахара, щепотка соли, быстро замѣсить тѣсто.

№ 1712. Тѣсто кондитерское для вафель. Общія указанія. Тѣсто для вафель и трубочекъ должно быть немного гуще, чѣмъ на блины и блинчики; присоединяемые бѣлки и взбитыя сливки должны быть взбиты очень крѣпко. Выпекаются вафли въ толстой, хорошо прогрѣтой вафельной доскѣ, въ теченіе не болѣе пяти минутъ. Прежде, чѣмъ вынуть готовую вафлю, надо ножомъ обрѣзать края вышедшаго изъ доски тѣста. Выпеченныя вафли ставить стоймя въ рѣшето, отдѣльно одну отъ другой.

№ 1713. Тѣсто кондитерское для вафель, обыкновенное. Отжать, растереть до-бѣла пятнадцать золотниковъ сливочнаго масла, прибавить четыре желтка, чуть соли, золотникъ сахара, тщательно растереть; прибавить взбитую пѣну изъ одного стакана густыхъ сливокъ и одновременно, подсыпая постепенно, двадцать золотниковъ просѣянной крупичатой муки. Размѣшать осторожно сверху внизъ, печь.

№ 1714. Тѣсто кондитерское для вафель изъ сливокъ съ бѣлками. Взбить два стакана густыхъ сливокъ, двадцать золотниковъ муки, растертой съ двумя желтками, два крѣпко взбитыхъ бѣлка, полъ-золотника соли, два золотника мелкаго сахара.

№ 1715. Тѣсто кондитерское для вафель, почти безъ муки. Пять желтковъ растереть съ четвертью фунта отжатаго растертаго сливочнаго масла, восьмью золотниками муки, полузолотникомъ соли, двумя золотниками сахара, прибавить взбитую пѣну изъ одного стакана густыхъ сливокъ, три взбитыхъ бѣлка; соединить все вмѣстѣ, мѣшая сверху внизъ.

№ 1716. Тѣсто кондитерское для трубочекъ.

А. Растереть до-бѣла четыре ложки распущеннаго сливочнаго масла, прибавить четыре ложки лимоннаго или апельсиннаго сахара, вбить четыре яйца, пять ложекъ муки, стаканъ молока.

Б. Разбить, размѣшать четыре яйца съ двумя ложками сахара, соединить съ шестью ложками муки, полутора стаканами молока.

В. Четыре цѣлыхъ яйца, тридцать золотниковъ лимоннаго сахара, столько же муки, тщательно растереть, соединить. Тѣсто должно быть жидковатымъ, для чего прибавить молока.

Передъ тѣмъ, какъ печь трубочки, сильно разогрѣть доску, натереть ее воскомъ, влить тѣсто, печь въ теченіе трехъ или четырехъ минутъ; ножомъ срѣзать тѣсто, вышедшее изъ формы, снять съ доски, горячую лепешку свернуть въ трубочку, положить на сито. Передъ отпускомъ наполнить взбитыми съ ванильнымъ сахаромъ сливками.

№ 1717. Тѣсто кондитерское, заварное, для эклеровъ, профитролей, хлѣбцовъ дюшесъ, а-ламекъ. Въ три четверти стакана кипящей воды положить двѣнадцать золотниковъ сливочнаго масла. Когда вода и масло вновь закипятъ, снять съ огня, всыпать понемногу, постоянно мѣшая, тридцать золотниковъ муки, поставить на плиту, взбивать до тѣхъ поръ, пока образуется гладкая масса, свободно отдѣляющаяся отъ дна и стѣнокъ кастрюли, прибавить три золотника ванильнаго или апельсиннаго сахара, полъ-золотника соли, размѣшать, снять съ огня, переложить въ чистую кастрюлю, слегка остудить, вбить по одному три цѣлыхъ яйца.

Тѣсто должно своей тяжестью спадать съ ложки. Всякія печенья изъ этого тѣста можно выдѣлывать на доскѣ, обсыпанной мукою, пальцы должны быть тоже въ мукѣ, дабы тѣсто не приставало ни къ доскѣ, ни къ рукамъ. Но предпочтительнѣе выкладывать печенье прямо на намасленный листъ, идущій въ печь, и обравнивать его мокрымъ теплымъ ножомъ, ибо сырая мука ощущается также и на выпеченныхъ издѣліяхъ.

№ 1718. Тѣсто кондитерское песочное, нѣжное. Три четверти фунта крупичатой муки, полфунта картофельной, фунтъ сливочнаго масла, двѣнадцать желтковъ, четыре бѣлка, фунтъ ванильнаго или апельсиннаго сахара, щепотку соли, апельсинную цедру. Отжать, растереть масло, положить въ теплую каменную чашку, прибавить сахара, тщательно растереть; продолжая мѣшать, прибавить соль и

-даль,

по одному двѣнадцать желтковъ, постепенно всыпать муку, цедру; прибавить четыре крѣпко взбитыхъ бѣлка, осторожно размѣшать, см. №№ 1883—1885.

№ 1719. Тѣсто кондитерское генуэзское. На легкомъ огнѣ взбить семь яицъ съ фунтомъ съ четвертью мелкаго сахара, изъ коего полфунта ванильнаго. Когда масса побѣлѣетъ и будетъ тянуться лентой, присоединить восемьдесятъ четыре золотника смѣшанной пополамъ и просѣянной картофельной и крупичатой муки, рюмку кирша, три четверти фунта распущеннаго, очищеннаго сливочнаго масла. Смѣшать до гладкости; взбивать не слѣдуетъ, испечь въ формѣ, изображенной на рис. № 168. По Карему, въ описанное тѣсто слѣдуетъ прибавить тридцать золотниковъ миндальнаго порошка № 1594.

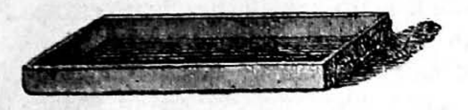


Рис. № 168.

№ 1720. Тѣсто кондитерское генуэзское, болѣе легкое дѣлается во всемъ такъ же, какъ описано въ № 1719, но муки и масла кладется меньше; слѣдовательно, идетъ всего три четверти фунта смѣшанной муки, тридцать золотниковъ сливочнаго масла.

№ 1721. Тѣсто кондитерское генуэзское со взбитыми бѣлками. Фунтъ ванильнаго сахара растереть съ десятью желтками и однимъ цѣлымъ яйцомъ, прибавить три золотника апельсинной цедры въ порошкѣ, фунтъ муки, четыре взбитыхъ бѣлка, полфунта распущеннаго сливочнаго масла, испечь въ формѣ «манке», см. № 1751, рис. № 171, заглазировать киршемъ.

№ 1722. Тѣсто кондитерское для маделенъ. Распустить на легкомъ огнѣ одинъ фунтъ съ четвертью сливочнаго масла, снять съ него пѣну, перелить въ чистый сосудъ, дабы на днѣ перваго осталась сыворотка; тщательно размѣшать, растереть до-бѣла восемь желтковъ съ однимъ съ четвертью фунта лимоннаго или ванильнаго сахара, присоединить къ этой массѣ по одному восемь невзбитыхъ бѣлковъ, одинъ съ четвертью фунта лучшей крупичатой муки, подсыпая муку понемногу и, наконецъ, распущенное масло. Наполнить этою массой, немного болѣе половины, намасленныя формочки, см. рис. № 169, испечь въ умѣренномъ жару.

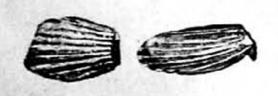


Рис. № 169.

№ 1723. Тѣсто кондитерское для маделенъ. *Другой способъ.* Восемь желтковъ растереть до-бѣла съ фунтомъ съ четвертью мелкаго сахара, прибавить понемногу фунтъ съ четвертью лучшей крупичатой муки, присоединить постепенно фунтъ съ четвертью размятаго отжатаго сливочнаго масла, рюмку рома, полфунта истолтыхъ

ченнаго миндальнаго пирожнаго № 1891, восемь крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Наложить этою массой намасленныя формочки, наполнивъ ихъ лишь на двѣ трети, испечь въ умѣренномъ жару. Маделены должны выдѣлываться въ тепломъ помѣщеніи, въ подогрѣтомъ сосудѣ. Передъ наполненіемъ формочекъ, тѣсто должно полежать около часа.

№ 1724. Тѣсто кондитерское для маделенъ, по-Карему. Семьдесятъ золотниковъ апельсиннаго сахара, шестьдесятъ золотниковъ просѣянной муки, два желтка, шесть цѣлыхъ яицъ, двѣ ложки коньяка, чуточку соли смѣшать лопаткою; когда все соединится въ общую массу, мѣсить тѣсто еще одну минуту. Дальнѣйшее вымѣшиваніе повредитъ печенью. Распустить на огнѣ восемьдесятъ золотниковъ масла, снять пѣну, перелить въ чистый сосудъ, оставивъ на днѣ перваго сыворотку, приготовить двадцать четыре формочки, см. № 1722, рис. № 169, налить въ каждую изъ нихъ распущеннаго масла, обмаслить края формочекъ, лишнее масло вылить обратно въ кастрюлю и присоединить къ задѣланному тѣсту. Поставить тѣсто на самый легкій огонь, слегка мѣшать его и, какъ только тѣсто начнетъ разжижаться, разлить его въ формочки, наполнивъ таковыя лишь на двѣ трети; печь въ теченіе двадцати пяти—тридцати минутъ въ умѣренномъ жару. Убѣдиться въ готовности, вынуть изъ печи.

Въ описанное тѣсто, передъ наполненіемъ формочекъ, можно прибавить пятнадцать золотниковъ очищенной коринки или пятнадцать золотниковъ очищенныхъ высушенныхъ и искрошенныхъ фисташекъ, замѣнивъ коньякъ двумя ложками мараскина или, наконецъ, пятнадцать золотниковъ мелко накрошенныхъ цукатовъ.

№ 1725. Тѣсто кондитерское миланское. Фунтъ муки, шестьдесятъ золотниковъ лимоннаго сахара, шестьдесятъ золотниковъ сливочнаго масла, четыре желтка, четыре яйца. Растереть яйца съ сахаромъ и масломъ, прибавить муку, чуточку соли, замѣсить тѣсто, дать вылежаться.

№ 1726. Тѣсто кондитерское неаполитанское. Фунтъ муки, три четверти фунта растертаго масла, три четверти фунта апельсиннаго сахара, три четверти фунта миндальнаго порошка № 1594, пять желтковъ, одно цѣлое яйцо, чуточку соли. Предварительно растереть яйца съ сахаромъ, потомъ прибавить муку, миндаль.

№ 1727. Тѣсто кондитерское неаполитанское, по нѣмецкому способу. Одинъ фунтъ муки, три четверти фунта масла, тридцать два золотника ванильнаго сахара, тридцать два золотника толченаго, сухого миндаля № 1594, пять желтковъ, нѣсколько капель воды, чуточку соли. Предварительно растереть желтки съ сахаромъ, засимъ растереть съ масломъ, прибавить муку, миндаль, воду, соль.

№ 1728. Тѣсто кондитерское неаполитанское по вѣнскому способу. Фунтъ муки, фунтъ масла, фунтъ мелко раздробленнаго высушеннаго миндаля, полфунта ванильнаго сахара, чуточку толченой корицы, четыре бѣлка, замѣсить, остудить тѣсто.

№ 1729. Тѣсто кондитерское вѣнское. Фунтъ муки, восемьдесятъ золотниковъ растертаго масла, полфунта сахара, немного толченой корицы, пять сваренныхъ вкрутую желтковъ, три сырыхъ желтка. Предварительно растереть яйца съ сахаромъ и масломъ, тѣсто замѣсить ножомъ; оно должно быть гладкое; если нужно, прибавить чуть воды.

№ 1730. Тѣсто кондитерское шотландское. Фунтъ раздробленнаго въ машинкѣ миндаля, сорокъ золотниковъ муки, сорокъ золотниковъ сахара, сорокъ золотниковъ отжатаго масла, три яйца, чуточку померанцевой воды. Предварительно растереть яйца съ сахаромъ и масломъ; позже всего ввести въ тѣсто муку и померанцевую воду.

№ 1731. Тѣсто кондитерское миндальное. Соединить семьдесятъ пять золотниковъ муки, полфунта сахара, изъ коего половина апельсиннаго, сорокъ золотниковъ масла, двадцать золотниковъ толченаго миндаля, одно яйцо, два бѣлка. Предварительно растереть яйца съ сахаромъ и масломъ.

№ 1732. Тѣсто кондитерское миндальное Касолетъ. Раздробить машинкою три четверти фунта очищеннаго сухого миндаля съ четвертью фунта апельсиннаго сахара, прибавить еще три бѣлка, протолочь, прибавить еще три четверти фунта мелкаго сахара, восемь бѣлковъ и тридцать золотниковъ муки, замѣсить.

№ 1733. Тѣсто кондитерское для мелкихъ печеній, съ миндалемъ и орѣхами. Полфунта лимоннаго сахара, полфунта отжатаго сливочнаго масла, восемьдесятъ золотниковъ муки, двадцать пять золотниковъ порошка изъ миндаля, или орѣховъ № 1594, два яйца, шесть желтковъ, двѣ рюмки коньяка.

№ 1734. Тѣсто кондитерское для миндальнаго пирожнаго на сиропѣ. Фунтъ сухого очищеннаго, очень бѣлаго миндаля раздробить въ машинкѣ. Сварить сиропъ шестой степени, въ сорокъ семь градусовъ, изъ фунта ванильнаго сахара см. № 1612, снять съ огня, всыпать миндаль, размѣшать; получится густое тѣсто. Пропустить вторично чрезъ машинку, прибавляя сахарную пудру въ такомъ количествѣ, чтобы получить тѣсто гладкимъ, крутымъ, эластичнымъ.

№ 1735. Тѣсто кондитерское миндальное съ масломъ. Фунтъ очищеннаго раздробленнаго въ машинкѣ миндаля протолочь въ ступкѣ съ фунтомъ ванильнаго или апельсиннаго сахара, прибавляя по одному три цѣлыхъ яйца, три желтка и фунтъ очищеннаго и распущеннаго масла. Тѣсто выпекается выпущенное изъ корнета или въ маленькихъ формочкахъ.

№ 1736. Тѣсто кондитерское миндальное съ цукатами, для мелкихъ кондитерскихъ печеній. Восемнадцать золотниковъ отжатаго масла растереть съ двумя яйцами, двумя желтками, прибавить полфунта сахара, четверть фунта толченаго миндаля, шесть золотниковъ картофельной муки, два взбитыхъ бѣлка, тридцать золотниковъ мелко накрошенныхъ фруктовъ въ сахарѣ или цукатовъ, немного любого ликера.

№ 1737. Тѣсто кондитерское миндальное съ шоколадомъ. Фунтъ очищеннаго миндаля, два фунта мелкаго сахара, три бѣлка, полфунта распущеннаго до мягкости шоколада пропустить чрезъ машинку, см. № 1594, рис. 160, два или три раза, дабы послѣдовало полное соединеніе.

№ 1738. Тѣсто кондитерское миндальное, съ кофе. Сварить съ очень крѣпкимъ кофейнымъ настоемъ № 1621 изъ фунта сахара сиропъ шестой степени, въ сорокъ семь градусовъ, см. № 1612, соединить съ шестьюдесятью золотниками раздробленнаго въ машинкѣ очищеннаго миндаля, осушить тѣсто, прибавивъ къ нему сахарной пудры.

№ 1739. Тѣсто кондитерское миндальное, съ ликерами. Истолочь три четверти фунта очищеннаго миндаля съ четвертью фунта каленыхъ орѣховъ, смѣшать съ сиропомъ изъ фунта сахара шестой степени, въ сорокъ семь градусовъ, см. № 1612, прибавить для запаха любого ликера, выложить на мраморную доску, подсыпать до густоты тѣста сахарной пудры, соединить.

№ 1740. Тѣсто кондитерское изъ орѣховъ. Соединить полфунта ванильнаго сахара, четверть фунта масла, семнадцать золотниковъ муки, пятнадцать золотниковъ толченыхъ высушенныхъ орѣховъ, столько же миндаля № 1594, шесть желтковъ.

№ 1741. Тѣсто кондитерское изъ фисташекъ. Пятьдесятъ пять золотниковъ сухихъ фисташекъ, двадцать золотниковъ миндаля раздробить въ машинкѣ, см. № 1594, рис. № 160, съ примѣсью трехъ ложекъ ванильнаго сиропа, смѣшать съ сиропомъ изъ семидесяти золотниковъ сахара, шестой степени, въ сорокъ семь градусовъ, см. № 1612. Осушить тѣсто на легкомъ огнѣ, выложить на мраморную доску, прибавивъ требуемое количество сахарной пудры.

№ 1742. Тѣсто бисквитное. Фунтъ мелкаго ванильнаго или апельсиннаго сахара, полфунта лучшей крупичатой муки, четверть фунта картофельной, одиннадцать яицъ. Отдѣлить желтки, растереть ихъ съ сахаромъ до-бѣла такъ, чтобы масса тянулась лентою. Присоединить понемногу къ этой массѣ просѣянную вмѣстѣ крупичатую и картофельную муку; постоянно мѣшая, присоединить крѣпко взбитые бѣлки съ чуточкой соли, осторожно смѣшать сверху внизъ, немедленно уложить тѣсто въ форму или на плафонъ, обмазанный масломъ и обсыпанный картофельною мукой, наполнивъ таковой

не болѣе какъ на двѣ трети. Печь въ умѣренномъ жару до тѣхъ поръ, пока бисквитъ затвердѣетъ сверху и кухонная игла, погруженная въ тѣсто, окажется совершенно сухою. Вынуть изъ печи, немедленно удалить бисквитъ изъ формы.

№ 1743. Тѣсто бисквитное нѣжное. Пропорція: фунтъ съ четвертью очень сухого ванильнаго, апельсиннаго или лимоннаго мелкаго сахара, сорокъ золотниковъ сухой лучшей крупичатой муки, тридцать золотниковъ картофельной, четырнадцать желтковъ, четырнадцать взбитыхъ бѣлковъ.

Отдѣлить желтки отъ бѣлковъ. Къ желткамъ понемногу и постепенно присоединить совершенно сухой сахаръ и мѣшать до тѣхъ поръ, пока желтки побѣлѣютъ и будутъ тянуться лентою. Присо-

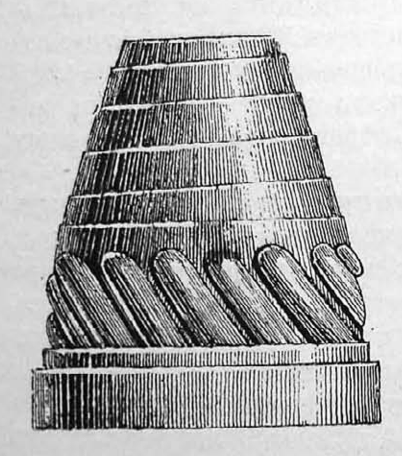


Рис. № 170, А.

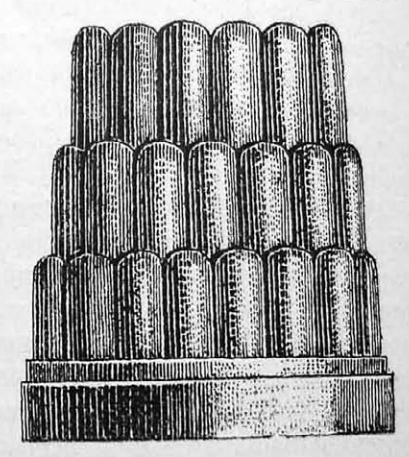


Рис. № 170, Б.

единить къ желткамъ и сахару смѣшанную и просѣянную муку. Крѣпко взбить бѣлки, прибавивъ къ нимъ чуточку соли, соединить съ приготовленнымъ тѣстомъ, мѣшая все снизу вверхъ. Уложить тѣсто въ намасленную форму, см. рис. № 170, обсыпанную однимъ мелкимъ сахаромъ или пополамъ съ картофельною мукой, наполнить не болѣе двухъ третей формы. Печь въ легкомъ жару, отъ часа до трехъ, въ зависимости отъ размѣровъ бисквита. Готовность послѣдняго опредѣляется твердостью верхней, наружной его части и прокалываніемъ кухонною иглой, которая, вынутая изъ тѣста, должна быть совершенно сухою. Бисквитъ, вынутый изъ печи, немедленно выложить изъ формы, а затѣмъ поставить въ устье печи на четверть часа, дабы онъ обсохъ.

№ 1744. Тѣсто бисквитное съ шоколадомъ. Одинъ фунтъ ванильнаго сахара, шестьдесятъ золотниковъ крупичатой и картофельной муки въ равныхъ частяхъ, тридцать золотниковъ истолченнаго, просѣяннаго шоколада, десять желтковъ, десять взбитыхъ

бѣлковъ. Растереть желтки съ сахаромъ, прибавить шоколадъ, муку, взбитые бѣлки. Печь въ умѣренномъ жару.

№ 1745. Тѣсто бисквитное съ шоколадомъ, на огнѣ. Въ кондитерскомъ котелкѣ быстро смѣшать четыре яйца, двѣнадцать желтковъ, фунтъ съ четвертью ванильнаго сахара. Взбить на легкомъ огнѣ, продолжать взбивать, снявъ съ огня, черезъ три минуты присоединить семьдесятъ золотниковъ просѣянной вмѣстѣ крупичатой и картофельной муки и тридцать пять золотниковъ толченаго и просѣяннаго шоколода, двѣнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, печь въ умѣренномъ жару въ плоскихъ или маленькихъ формахъ.

№ 1746. Тѣсто бисквитное кофейное. Сто двадцать пять золотниковъ сахарной пудры растереть съ двѣнадцатью желтками и тремя рюмками крѣпчайшаго кофейнаго настоя № 1621, прибавить восемьдесятъ золотниковъ просѣянной муки, смѣшанной въ равныхъ частяхъ съ картофельною мукой, двѣнадцать взбитыхъ бѣлковъ, уложить въ форму, испечь въ легкомъ жару, заглазировать кофейной глазурью № 1631, огарнировать кофейною меренгой № 2097 и взбитыми сливками, отпустить.

№ 1747. Тѣсто бисквитное для тортовъ. Порядокъ печенія. Бисквитъ для тортовъ выпекается въ круглыхъ, низкихъ, раздвижныхъ, жестяныхъ формахъ, а, за неимѣніемъ таковыхъ, въ сотейникѣ или плафонѣ, способами, описанными въ №№ 1742 и 1743.

№ 1748. Тѣсто бисквитное для рулета. Фунтъ съ четвертью сухого ванильнаго, лимоннаго или апельсиннаго сахара, фунтъ съ четвертью муки, фунтъ распущеннаго, очищеннаго масла, двадцать четыре желтка, восемнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Выдѣлать бисквитное тѣсто № 1742 или 1743, испечь тонкимъ пластомъ на плафонѣ, смазанномъ масломъ и обсыпанномъ мукою; какъ только бисквитъ заколеруется и будетъ сходить съ листа, вынуть изъ печи, обмазать вареньемъ или мармеладомъ, свернуть въ рулетъ. Когда остынетъ, разрѣзать на ломти.

№ 1749. Тѣсто бисквитное изъ рисовой муки. Пропорція: два фунта мелкаго сухого обыкновеннаго, ванильнаго или апельсиннаго сахара, цедру съ одного лимона, одинъ фунтъ рисовой муки, шестнадцать желтковъ, двѣнадцать бѣлковъ.

Выдѣлывается и печется это тѣсто совершенно такъ же, какъ бисквитное тѣсто № 1742 или 1743. Рисовая мука можетъ быть замѣнена картофельною или соединена наполовину съ нею, или, наконецъ, замѣнена мукой, смѣшанною изъ трехъ частей: одной части рисовой, одной картофельной, одной крупичатой.

№ 1750. Тѣсто бисквитное изъ рисовой муки, очень нѣжное. Пятьдесятъ золотниковъ высушеннаго миндаля истолочь съ четвертью фунта ванильнаго сахара. Двадцать желтковъ растереть до-бѣла съ фунтомъ съ четвертью мелкаго сахара, прибавить

миндаль, двѣнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ одновременно съ пятьюдесятью золотниками рисовой муки; испечь въ формѣ или въ кольцѣ для флановъ въ умѣренномъ жару. Это тѣсто очень нѣжное.

№ 1751. Тѣсто бисквитное со сливочнымъ масломъ. Biscuis manqué. Фунтъ съ четвертью мелкаго, сухого ванильнаго, лимоннаго или апельсиннаго сахара смѣшать постепенно съ шестнадцатью желтками, растереть до-бѣла такъ, чтобы масса тянулась лентою. Прибавить двѣ ложки рома, соединить эту массу съ однимъ фунтомъ двѣнадцатью золотниками сухой, просѣянной, крупичатой муки, прибавить шестнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, шестьдесятъ золотниковъ распущеннаго, очищеннаго масла, выпечь въ низкой формѣ, см. рис. № 171, или въ кольцѣ для флановъ, см. № 1774, рис. № 175, или въ бумажныхъ коробочкахъ.

№ 1752. Тѣсто бисквитное очень легкое, нѣжное. Истолочь въ ступкѣ съ двумя яйцами тридцать одинъ золотникъ очищеннаго, раздробленнаго въ машинкѣ миндаля. Растереть до-бѣла фунтъ ванильнаго сахара съ шестнадцатью желтками, взбить ихъ вѣничкомъ, присоединить миндаль и затѣмъ пятнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ одновременно съ пятьюдесятью золотниками вмѣстѣ просѣянной крупичатой и картофельной муки, прибавить двадцать пять золотниковъ распущеннаго масла. Испечь въ формѣ, въ легкомъ жару.

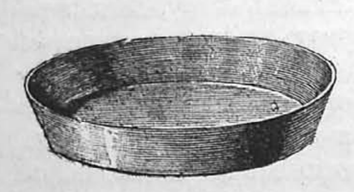


Рис. № 171.

№ 1753. Тѣсто бисквитное съ ананасомъ, на огнѣ. Смѣшать въ кондитерскомъ котелкѣ фунтъ съ четвертью сахарной пудры, одно яйцо, шестнадцать желтковъ; взбить эту массу на очень легкомъ огнѣ; когда яйца поднимутся, снять съ огня, присоединить тридцать золотниковъ высушеннаго миндаля, раздробленнаго въ машинкѣ съ полустаканомъ ананаснаго сиропа въ двадцать восемь градусовъ, см. № 1612, черезъ двѣ минуты прибавить сорокъ золотниковъ крупичатой муки, сорокъ золотниковъ распущеннаго масла, двѣ ложки мараскина, восемь взбитыхъ бѣлковъ, сорокъ золотниковъ мелко накрошенныхъ ананасныхъ цукатовъ. Печь въ умѣренномъ жару.

№ 1754. Тѣсто бисквитное съ чернымъ хлѣбомъ. Растереть до-бѣла шестнадцать желтковъ съ фунтомъ съ четвертью апельсиннаго сахара, прибавить шестьдесятъ золотниковъ раздробленнаго въ машинкѣ миндаля, вмѣстѣ съ тридцатью золотниками просѣянныхъ сухарей чернаго хлѣба, шестнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Печь въ умѣренномъ жару.

№ 1755. Тѣсто бисквитное ліонское. Соединить на легкомъ огнѣ фунтъ съ четвертью сахара, шесть яицъ, восемнадцать желтковъ,

снять съ огня; прибавить, подсыпая понемногу, тридцать золотниковъ толченаго миндаля, въ числѣ котораго должны быть десять горькихъ миндалинъ, шестьдесятъ золотниковъ вмѣстѣ просѣянной крупичатой и картофельной муки и, наконецъ, двадцать семь золотниковъ распущеннаго теплаго масла. Печь въ умѣренномъ жару.

№ 1756. Тѣсто бисквитное венгерское. Растереть до-бѣла фунтъ съ четвертью ванильнаго или апельсиннаго сахара съ восемнадцатью желтками, прибавить восемьдесятъ золотниковъ распущеннаго масла, семьдесятъ пять золотниковъ рисовой муки, одновременно девять крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Испечь въ формѣ, въ умѣренномъ жару.

№ 1757. Тѣсто бисквитное съ миндалемъ. Сто двадцать пять золотниковъ сахарной пудры соединить, тщательно растереть съ шестнадцатью желтками, прибавить немного померанцевой воды, шестьдесятъ золотниковъ просѣянной вмѣстѣ и пополамъ обыкновенной и картофельной муки, шестнадцать взбитыхъ бѣлковъ, шестнадцать золотниковъ мелко накрошеннаго миндаля. Обмаслить и обсыпать картофельною мукой шарлотную форму, заполнить тѣстомъ, испечь въ легкомъ жару, оглазировать фисташковой глазурью №1628, отпустить.

№ 1758. Тѣсто бисквитное нѣжное, на огнѣ. Фунтъ апельсиннаго или лимоннаго сахара, сорокъ золотниковъ распущеннаго масла, двадцать шесть золотниковъ миндальнаго порошка № 1594, тридцать четыре золотника просѣянной вмѣстѣ крупичатой и картофельной муки, десять яицъ. На легкомъ огнѣ, постоянно взбивая, соединить сахаръ съ яйцами, прибавить масла, затѣмъ миндальнаго порошка, наконецъ, муку. Печь въ умѣренномъ жару.

№ 1759. Тѣсто бисквитное съ миндалемъ и масломъ. Одинъ фунтъ мелкаго ванильнаго сахара, восемьдесятъ золотниковъ сухого очищеннаго миндаля, шестьдесятъ золотниковъ рисовой муки, шестьдесятъ золотниковъ масла, двѣнадцать яицъ. Миндаль искрошить, истолочь съ полуфунтомъ ванильнаго сахара и однимъ яйцомъ, протереть чрезъ сито. Одиннадцать желтковъ растереть до-бѣла съ остальнымъ сахаромъ, соединить съ мукою, миндалемъ, распущеннымъ масломъ, присоединить осторожно взбитые бѣлки, ложку померанцевой воды, наложить двѣ трети формы, намасленной и обсыпанной мукою и сахаромъ, испечь до готовности.

№ 1760. Тѣсто бисквитное съ миндалемъ и орѣхами пралине. Истолочь тридцать семь золотниковъ миндаля и орѣховъ пралине № 1595 съ однимъ яйцомъ, двумя ложками мараскина. Растереть до-бѣла фунтъ съ четвертью ванильнаго сахара съ восемнадцатью желтками, прибавить истолченный миндаль и орѣхи, шестьдесятъ два золотника просѣянной вмѣстѣ крупичатой и картофельной муки, четырнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, пятьдесятъ золотниковъ распущеннаго масла. Печь въ формѣ, въ умѣренномъ жару.

№ 1761. Тѣсто бисквитное съ орѣхами, очень нѣжное. Истолочь мелко тридцать одинъ золотникъ высушенныхъ орѣховъ. На легкомъ огнѣ взбить двѣнадцать яицъ, восемь желтковъ, фунтъ съ четвертью ванильнаго или апельсиннаго сахара, прибавить пятьдесятъ золотниковъ распущеннаго масла, орѣхи, шестьдесятъ восемь золотниковъ муки. Испечь въ умѣренномъ жару.

№ 1762. Тѣсто бисквитное съ грецкими орѣхами. Растереть до-бѣла полфунта ванильнаго сахара съ восьмью желтками, прибавить двадцать пять золотниковъ истолченнаго въ порошокъ миндальнаго пирожнаго № 1891, тридцать одинъ золотникъ истолченныхъ очищенныхъ, сухихъ грецкихъ орѣховъ съ ложкою кирша и однимъ цѣлымъ яйцомъ, двѣнадцать золотниковъ картофельной муки, одновременно съ восьмью взбитыми бѣлками. Испечь въ плоской формѣ или на плафонѣ, въ умѣренномъ жару.

№ 1763. Тѣсто бисквитное съ фисташками. Истолочь въ ступкѣ двадцать пять золотниковъ фисташекъ, двѣнадцать золотниковъ раздробленнаго машинкою миндаля съ двадцатью пятью золотниками апельсиннаго сахара, шестью желтками. Растереть до-бѣла двѣнадцать желтковъ съ фунтомъ мелкаго сахара, прибавить фисташки, миндаль, двѣнадцать взбитыхъ бѣлковъ и одновременно пятьдесятъ золотниковъ крупичатой муки и двадцать пять золотниковъ рисовой или картофельной, просѣянной вмѣстѣ, наконецъ, тридцать одинъ золотникъ распущеннаго масла. Печь въ умѣренномъ жару.

№ 1764. Тѣсто бисквитное съ мандаринами. Истолочь семьдесятъ пять золотниковъ каленаго миндаля съ сокомъ трехъ мандариновъ и одного апельсина. Взбить въ чашкѣ одинъ фунтъ двадцать пять золотниковъ сахара съ мандариновою цедрой, съ шестью яйцами, двѣнадцатью желтками, прибавить толченый миндаль, дв[illegible] ложки толченаго мандариноваго цуката, тридцать семь золотников[illegible] картофельной муки, двѣнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, осторожно соединить. Печь въ легкомъ жару, въ формѣ.

№ 1765. Тѣсто бисквитное съ вишнями. Восемьдесятъ т[illegible] золотника очищеннаго миндаля раздробить въ машинкѣ, тщатель[illegible] протолочь въ ступкѣ съ тридцатью семью золотниками апельси[illegible] наго сахара, четырьмя яйцами, шестьюдесятью двумя золотника[illegible] распущеннаго масла. На легкомъ огнѣ взбить восемнадцать жел[illegible] ковъ съ восемьюдесятью тремя золотниками апельсиннаго саха[illegible] снять съ огня, присоединить миндаль, пятьдесятъ золотниковъ в[illegible] стѣ просѣянной крупичатой и картофельной муки, два взбиты[illegible] бѣлка, пятьдесятъ золотниковъ вишенъ въ сахарѣ, разрѣзанн[illegible] на маленькіе кусочки. Печь въ умѣренномъ жару.

ОТДѢЛЪ XXIX.

Пироги, торты, фланы и другія кондитерскія печенія.

№ 1766. Тортъ свинцовый. Gâteau de plomb. Фунтъ просѣянной муки выложить на столъ, образовать колодецъ, влить въ него два желтка, смѣшанные съ десятью золотниками ванильнаго сахара, щепоткою соли, полустаканомъ сливокъ, смѣшать съ мукою, разложить на муку кусочками семьдесятъ два золотника отжатаго сливочнаго масла, тщательно вымѣсить; уложить на блюдо, покрыть полотенцемъ, продержать тѣсто два часа въ прохладномъ мѣстѣ, къ тѣсту подсыпать истолченной ванили, образовать изъ тѣста лепешку не выше двухъ пальцевъ; кисточкою обмазать желткомъ, разбитымъ съ водою, верхъ торта, ножомъ изобразить на немъ какой-нибудь рисунокъ или начертить рѣшетку, прорѣзать тѣсто въ двухъ-трехъ мѣстахъ, чтобы способствовать выходу воздуха, посадить въ умѣренно-горячую печь, держать въ печи около часа, остудить, подать холоднымъ. Описанный тортъ очень тяжелъ, но чрезвычайно вкусенъ.

Вмѣсто ванили въ свинцовый тортъ можно класть двѣ ложки померанцевой воды или десять золотниковъ мелко накрошенныхъ тонкими полосками апельсинныхъ или лимонныхъ цукатовъ, или десять золотниковъ очищеннаго кишмиша или коринки.

Свинцовый тортъ съ миндалемъ дѣлается такъ: на фунтъ муки четверть фунта миндаля сладкаго и десять штукъ горькаго, истолченнаго и превращеннаго съ половиною бѣлка въ тѣсто, двадцать золотниковъ сахара, три желтка, три четверти фунта масла, полъ-стакана сливокъ.

Въ свинцовый тортъ съ фисташками на вышеприсанную пропорцію продуктовъ положить вмѣсто миндаля тридцать золотниковъ очищенныхъ, вымытыхъ, на-сухо вытертыхъ и истолченныхъ фисташекъ.

Въ свинцовый тортъ съ шоколадомъ (очень вкусный) вмѣсто фисташекъ положить тридцать шесть золотниковъ шоколада, нарубленнаго маленькими кусочками. До присоединенія шоколада, отдѣлить отъ тѣста пятую часть, тонко раскатать, окутать этимъ пластомъ задѣланную лепешку, дабы шоколадъ не пригорѣлъ и на поверхности торта не образовались черныя пятна. Всѣ эти торты, хорошо выпеченные, остуженные, очень вкусны.

№ 1767. Тортъ французскій. Torte française. Раскатать двѣ лепешки изъ тѣста № 1253 или изъ полуслоенаго тѣста № 1256; ровно обрѣзать выемкой. На одну изъ нихъ, оставивъ бордюръ въ два пальца, наложить слой крема «Питивьеръ» № 1669, смочить края, покрыть второю лепешкой, обжать края, сдѣлать ножомъ по краямъ рубчики, обмазать желткомъ, разбитымъ съ водою, ножомъ начертить сѣтку или сдѣлать рисунокъ, испечь въ хорошемъ жару, обсыпать сахарною пудрой.

№ 1768. Тортъ изъ персиковъ. Gâteau aux pêches. Снять кожицу съ персиковъ, раздѣлить ихъ на половинки, пересыпать ванильнымъ сахаромъ, уложить горкою на блюдо, идущее въ печь, прилѣпить вдоль краевъ блюда тонкую ленту изъ тѣста для флановъ № 1710, накрыть персики тонкимъ пластомъ того же тѣста, обрѣзать лишніе края, слѣпить, защипать съ тѣстомъ, укрѣпленнымъ на блюдѣ, наложить кокарду изъ тѣста, см. рис. № 172. Смочить тѣсто водою, посыпать мелкимъ сахаромъ, печь въ легкомъ жару сорокъ минутъ.

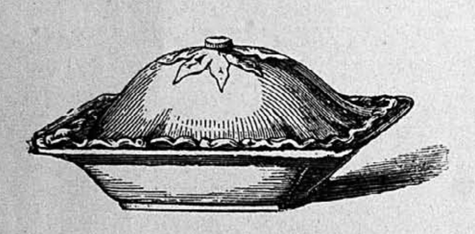


Рис. № 172.

№ 1769. Тортъ изъ малины. Gâteau aux framboises. Замѣнить персики малиной; въ остальномъ поступить, какъ указано въ № 1768.

№ 1770. Тортъ съ меренгою и взбитыми сливками. Vacherin suisse. Тонко раскатать слоеное тѣсто № 1253, вырѣзать изъ него три лепешки одного размѣра, испечь таковыя, остудить. Корнетомъ уложить на каждую лепешку по краямъ рантъ изъ меренги № 2095, сдѣланной изъ четырехъ бѣлковъ и шестидесяти пяти золотниковъ сахара, обсыпать этотъ рантъ сахарною пудрой, посадить лепешки въ легкій жаръ, дать меренгамъ засохнуть. Когда меренги будутъ готовы, вынуть ле-

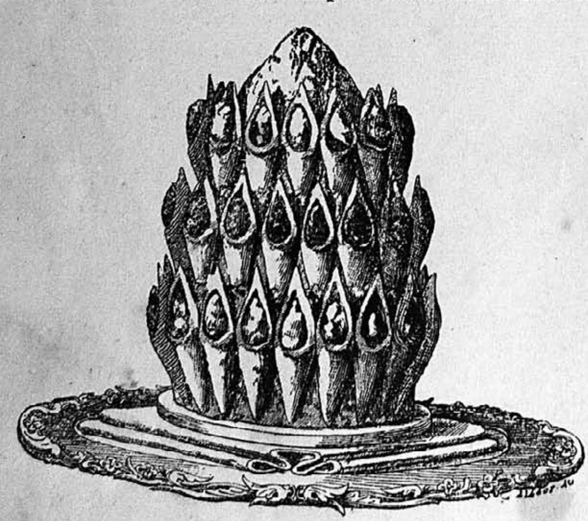


Рис. № 173.

пешки изъ печи, остудить ихъ. Взбить сливки, прибавить къ нимъ мелкаго сахара: апельсиннаго, лимоннаго, ванильнаго или сахара съ корицею. Середину выпеченныхъ лепешекъ заполнить взбитыми сливками, поставить ихъ одну на другую, верхъ и бока покрыть сливками, сдѣлать корнетомъ украшенія изъ тѣхъ же сливокъ. Этотъ тортъ можно также украсить, какъ изображено на рис. № 173, очень маленькими трубочками № 1716, наполненными разноцвѣтными взбитыми сливками, окрасивъ для сего сахаръ способами, указанными въ № 1610.

№ 1771. Тортъ съ меренгою и взбитыми сливками, безъ тѣста. Meringue suisse. Приготовить изъ восьми бѣлковъ и фунта съ четвертью сахара меренгу, описанную въ № 2095, и наполнить ею корнетъ. На листъ бумаги, смоченный водой, корнетомъ выложить коронкою маленькія, одинаково высокія кучки такъ, чтобы одна касалась другой; на второмъ листѣ бумаги сдѣлать ме́ньшую въ діаметрѣ коронку и на третьемъ листѣ еще ме́ньшую; но однако съ такимъ разсчетомъ, чтобы вторая коронка могла быть установлена на нижнюю, а третья на вторую. Испечь всѣ три коронки въ легкомъ жару, снять съ бумаги, смочивъ ее снизу. Установить коронки одна на другую, остудить, положить на блюдо съ салфеткою, наполнить середину взбитыми съ сахаромъ сливками, отпустить.

№ 1772. Тортъ съ меренгою и взбитыми сливками съ неаполитанскимъ тѣстомъ. Meringue à l'ancienne. Раскатать лепешку изъ неаполитанскаго тѣста № 1726, выемкою вырѣзать правильной формы кругъ, испечь таковой, остудить. Приготовить итальянскую меренгу № 2095 изъ восьми бѣлковъ и одного фунта съ четвертью сахарной пудры. Корнетомъ сдѣлать изъ этой меренги палочки, въ формѣ бисквитовъ, длиною въ два-три вершка, испечь въ легкомъ жару, остудить. Поставить на лепешку изъ тѣста шарлотную форму съ меньшимъ діаметромъ, чѣмъ лепешка, и на свободные края послѣдней, вдоль стѣнокъ формы, прилѣпить стоймя бѣлой глазурью № 1623 палочки изъ меренги. Когда глазурь подсохнетъ, вынуть шарлотную форму, а форму изъ меренгъ украсить, при помощи корнета, сырою меренгой. Поставить лепешку вторично въ печь, подсушить украшенія. Вынуть изъ печи, огарнировать наружные края и бока торта абрикосовымъ мармеладомъ, середину наполнить взбитыми съ ванильнымъ сахаромъ сливками, отпустить.

№ 1773. Тортъ съ меренгою и генуэзскимъ тѣстомъ. Vacherin moderne. Приготовить меренгу, какъ указано въ № 2095. Выложить на бумагу ложкою или корнетомъ однообразныя, довольно большія меренги, обсыпать сахарною пудрой, черезъ пять минутъ поставить въ легкую печь, дать имъ красиво заколероваться. Вынуть изъ печи, снять съ бумаги, уложить на плафонъ. Въ теченіе сутокъ въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ высушить меренги. Когда

онѣ высохнутъ, обмазать выпуклую сторону ихъ тонкимъ слоемъ очень густого абрикосоваго мармелада № 1618, украсить края каждой, какъ указано на рис. № 174, кусочками анжелики или половинками вишенъ. Приготовить круглую подставку изъ генуэзскаго тѣста № 1719, обмазанную слоемъ абрикосоваго мармелада, уложить на нее, почти стоймя, меренги, приклеивая ихъ сиропомъ шестой степени, № 1612 или бѣлой глазурью № 1623. На вершину каждой меренги приклеить по цѣлой вишнѣ, наполнить середину пюре изъ каштановъ № 1943, соединеннымъ со взбитыми сливками, отпустить.



Рис. № 174.

№ 1774. Фланы. Порядокъ печенія. Flan. Фланы выпекаются изъ тѣста № 1710 въ кольцеобразныхъ формахъ, см. рис. № 175, устанавливаемыхъ на листъ или плафонъ. Фланы выпекаются также изъ полуслоенаго тѣста № 1256 или изъ обрѣзковъ таковаго, или изъ тѣста для тартелетокъ № 1711.

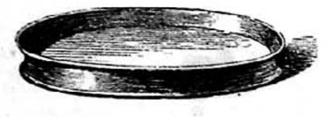


Рис. № 175.

№ 1775. Фланъ съ абрикосами. Flan d'abricots. Листъ или плафонъ и кольцо, см. рис. № 175, обмазать отжатымъ масломъ; тѣсто № 1710 раскатать, уложить имъ дно плафона и самое кольцо, лишнее тѣсто обрѣзать ножницами, защипать края флана, обсыпать его дно мелкимъ сахаромъ, уложить половинки сырыхъ очищенныхъ абрикосовъ, обсыпать сахаромъ, посадить въ умѣренный жаръ, держать сорокъ минутъ, покрыть слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, высаженнаго съ яблочнымъ сокомъ или яблочнымъ сиропомъ № 1616.

№ 1776. Фланъ съ вишнями. Flan de cerises. Приготовить тѣсто, какъ описано въ №№ 1774 и 1775, обсыпать сахаромъ, положить тѣсно два ряда сырыхъ вишенъ, безъ косточекъ, обсыпать сахаромъ, посадить въ горячую печь; когда тѣсто будетъ выпечено, вынуть изъ печи, залить кремомъ, приготовленнымъ изъ сока вишенъ, рюмки краснаго вина, трехъ желтковъ, шестнадцати золотниковъ сахара, трехъ ложекъ сырыхъ сливокъ, быстро соединенныхъ на легкомъ огнѣ, вновь поставить въ печь на десять минутъ, вынуть, остудить, снять кольцо, обсыпать сахаромъ.

№ 1777. Фланъ съ вишнями, по-цыгански. Flan de cerises à la bohémienne. Приготовить тѣсто, какъ указано въ №№ 1774 и 1775, проколоть дно ножомъ, покрыть слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, наложить слой генуэзскаго тѣста № 1719, на тѣсто уложить вишни, слегка вдавивъ ихъ, см. рис. № 176, обсыпать сахаромъ, испечь въ умѣренномъ жару, покрыть тонкимъ слоемъ желе изъ айвы № 2145.



Рис. № 176.

№ 1778. Фланъ съ вишнями и меренгою. Flan de cerises meringué. Испечь фланъ съ вишнями, какъ указано въ № 1776, вынуть изъ печи, крема не накладывать, фланъ остудить. Покрыть вишни слоемъ итальянской меренги № 2095, сгладить, сдѣлать украшенія изъ корнета, см. № 1243, обсыпать сахарною пудрой, подсушить въ легкомъ жару.

№ 1779. Фланъ съ кремомъ и персиками. Flan de pêches à la crême. Приготовить тѣсто, какъ указано въ №№ 1774 и 1775, наложить слой кондитерскаго крема № 1668, испечь въ умѣренномъ жару, на кремъ положить рядъ обланжиренныхъ, очищенныхъ, раздѣленныхъ на половинки персиковъ, покрыть тонкимъ слоемъ ванильнаго сиропа въ тридцать два градуса, см. № 1612.

№ 1780. Фланъ съ мармеладомъ изъ яблокъ. Flan de pommes. Приготовить полуслоеное тѣсто № 1256 или обрѣзки такового, какъ указано въ № 1775, наполнить фланъ мармеладомъ изъ яблокъ № 1618, испечь, остудить, наложить слой абрикосоваго мармелада № 1618 или слой желе изъ яблокъ, айвы, малины и т. п., см. №№ 2142—2145.

№ 1781. Фланъ съ яблоками, по-англійски. Flan de pommes à l'anglaise. Яблоки очистить, нарѣзать однообразными, ровными, не очень тонкими ломтиками, обсыпать сахаромъ. Приготовить тѣсто № 1710, какъ указано въ №№ 1774 и 1775, обсыпать дно флана сахаромъ или покрыть слоемъ абрикосоваго пюре № 1619, уложить ломтики яблокъ, обсыпать сахаромъ, испечь въ умѣренномъ жару, покрыть слоемъ согрѣтаго абрикосоваго мармелада № 1618, остудить, см. рис. № 177.



Рис. № 177.

№ 1782. Фланъ съ яблоками, съ рѣшеткою изъ тѣста. Flan de pommes grillé. Яблоки очистить, нарѣзать ломтиками, припустить на сливочномъ маслѣ съ мелкимъ сахаромъ, абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, присоединить немного кишмиша, коринки № 1592, нарѣзанныхъ цукатовъ. Приготовить тѣсто № 1710, какъ

указано въ №№ 1774 и 1775, на дно насыпать немного рубленаго миндаля, наложить слой приготовленныхъ яблокъ, покрыть переплетомъ изъ тоненькихъ шнурковъ того же тѣста, прилѣпить желткомъ, заглазировать разбитымъ желткомъ съ водою, испечь въ легкомъ жару, обсыпать сахарною пудрой, см. рис. № 178.

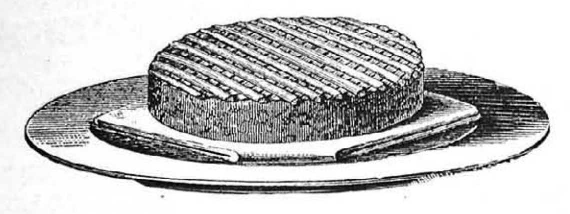


Рис. № 178.

№ 1783. Фланъ съ яблоками и вишнями. Flan de pommes et de cerises. Испечь фланъ съ яблочнымъ мармеладомъ, какъ описано въ № 1780. Вынуть изъ печи, остудить, наложить слой абрикосоваго мармелада № 1618, сдѣлать красивую кокарду изъ половинокъ яблокъ, ренклодовъ, вишенъ, сваренныхъ въ жидкомъ сиропѣ, какъ на компотъ, облить ванильнымъ сиропомъ, высаженнымъ съ желе изъ яблокъ № 2142.

№ 1784. Фланъ съ яблоками и кремомъ. Flan de pommes à la crême. Приготовить тѣсто № 1710, какъ указано въ №№ 1774 и 1775, обсыпать дно мелкимъ сахаромъ, толченымъ миндалемъ, уложить рядъ очищенныхъ, нарѣзанныхъ ломтиками, яблокъ, предварительно выдержанныхъ въ теченіе десяти минутъ посыпанными сахаромъ, накрыть бумагою, испечь, вынуть фланъ, налить поверхъ яблокъ слой кондитерскаго крема № 1668, прикрыть бумагою, продержать въ печи еще десять-пятнадцать минутъ или заколеровать саламандрою, см. № 5, остудить.

№ 1785. Фланъ съ грушами. Flan de poires. Испечь фланъ съ яблочнымъ мармеладомъ, какъ описано въ № 1780. Наложить на мармеладъ рядъ ломтей грушъ, предварительно сваренныхъ въ жидкомъ лимонномъ сиропѣ и остуженныхъ; сиропъ изъ-подъ грушъ процѣдить, высадить до густоты тридцати двухъ градусовъ, остудить, облить груши.

№ 1786. Фланъ съ кремомъ и меренгою. Flan de crême meringué. Приготовить тѣсто № 1710, какъ указано въ № 1775, наполнить холоднымъ кремомъ франжипанъ №№ 1666 и 1667 съ миндалемъ и ромомъ, прикрыть бумагою, испечь въ умѣренномъ жару, вынуть, остудить, покрыть сначала слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, а затѣмъ слоемъ итальянской меренги № 2095, украсить изъ корнета № 1243 тою же меренгою, обсыпать сахарною пудрой, подсушить въ легкомъ духу, гарнировать смородиннымъ желе № 2144.

№ 1787. Фланъ смородинный. Flan de groseilles rouges. Приготовить тѣсто, какъ указано въ № 1786, наложить слой риса со сливками № 2062, испечь въ умѣренномъ жару, вынуть, остудить, наложить слой смородиннаго желе № 2144. Когда желе затвердѣетъ, положить слой взбитыхъ сливокъ, сдѣлать украшенія корнетомъ № 1243.

№ 1788. Фланъ съ мармеладомъ изъ фруктовъ. Flan à la marmelade de fruits. Изъ полуслоенаго тѣста № 1256 раскатать двѣ лепешки, изъ коихъ одну нѣсколько толще; на середину послѣдней, оставивъ бордюръ въ два пальца, наложить слой мармелада изъ абрикосовъ или яблокъ, или грушъ, или сливъ, или айвы, или смородины, см. № 1618; смочить бордюръ водою, накрыть второю лепешкой, обжать края обѣихъ, обрѣзать ровно выемкою, сдѣлать ножомъ красивые рубчики, замаскировать разбитымъ съ водою желткомъ, ножомъ начертить сѣтку или сдѣлать какой-нибудь рисунокъ, испечь въ умѣренномъ жару, обсыпать сахарною пудрой.

№ 1789. Фланъ съ фруктами, по-англійски. Flan de fruits à l'anglaise. Испечь тѣсто для флана, какъ указано въ № 1775, вынуть изъ печи, обмазать дно и стѣнки теплымъ малиновымъ мармеладомъ № 1618, украсить бортъ флана анжеликою, середину заполнить рисомъ № 2062; на рисъ уложить коронкою очень спѣлые персики, разрѣзанные на половинки, персики покрыть слоемъ желе изъ яблокъ № 2142 или айвы № 2145, середину заполнить очень спѣлыми и сладкими вишнями, поверхъ вишенъ поставить сваренную въ сиропѣ грушу, остудить, отпустить.

№ 1790. Фланъ сливочный съ меренгою. Flan à la crême meringué. Выложить въ кольцѣ для флановъ, см. № 1774, тѣсто для тартелетокъ № 1711; черезъ десять минутъ удалить кольцо, защипать края спеціально для этого имѣющимися щипчиками, см. рис. № 179, прилѣпить вдоль края маленькіе шарики изъ тѣста, обмакнувъ ихъ въ желтокъ, обмазать яйцомъ всю наружную поверхность флана, окружить его лентою намасленной бумаги, склеивъ ея концы, наполнить его кремомъ франжипанъ съ миндалемъ № 1666, прикрыть бумагою, испечь въ умѣренномъ жару. Вынуть изъ печи, дать слегка остыть крему, покрыть послѣдній слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, положить на середину вареный въ сахарѣ ананасъ, нарѣзанный очень тоненькими ломтиками и соединенный съ абрикосовымъ

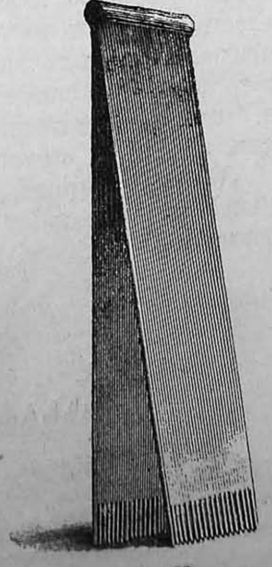


Рис. № 179.

мармеладомъ, покрыть довольно толстымъ слоемъ меренги № 2095, придавъ ей куполообразную форму, сгладить меренгу, украсить ее меренгою же изъ корнета № 1243, посыпать сахарною пудрой, зарумянить въ печи. Уложить на блюдо, огарнировать изъ корнета фруктовымъ желе № 2144 или мармеладомъ № 1618, на верхушку установить сливу, окруживъ ее кусочками анжелики и, положивъ подъ анжелику рядъ вишенъ, отпустить.

№ 1791. Пирогъ бисквитный „Шамборъ". Biscuit «Chambord». Заблаговременно испечь бисквитъ, какъ указано въ № 1763, въ низкой, круглой, обмасленной формѣ, см. рис. № 180. Обровнять бисквитъ, высушить въ печи полфунта орѣховъ, очистить, мелко изрубить. Положить въ кастрюлю пять желтковъ, четверть фунта ванильнаго сахара, ложку картофельной муки, развести двумя стаканами молока, тщательно соединить на огнѣ, не давая кипѣть, проварить, прибавить орѣхи, мѣшать на огнѣ, снять съ огня, переложить въ другую кастрюлю, мѣшать и,

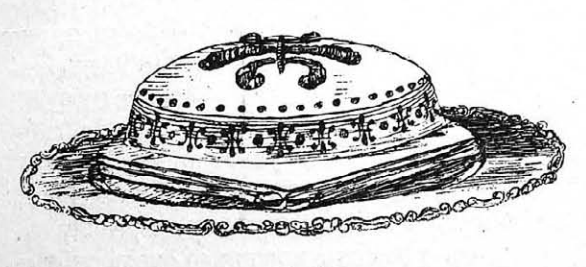


Рис. № 180.

когда наполовину остынетъ, прибавить четверть фунта сливочнаго масла, постоянно мѣшая. Бисквитъ разрѣзать поперекъ на два пласта, наложить на нижній пластъ слой приготовленнаго крема, прикрыть верхнимъ пластомъ, на него наложить слой крема, обмазать также бока, сгладить кремъ, украсить корнетомъ № 1243 верхъ и бока пирога, масленымъ кремомъ съ фисташками № 1688, остудить на холодѣ, отпустить.

№ 1792. Пирогъ бисквитный флорентинскій. Biscuit de Florence. Изъ тѣста № 1753 выпечь бисквитъ въ гладкой, круглой бордюрной формѣ, см. рис. № 181. Изъ такого же тѣста испечь на плафонѣ пластъ, въ мизинецъ толщиною. Остудить тѣсто, бисквитъ, выпеченный въ бордюрной формѣ, обровнять; изъ бисквита, выпеченнаго пласта, вырѣзать лестомъ, равную окружности бордюрной формы, обмазать абрико-



Рис. № 181.

совымъ мармеладомъ № 1618, на него установить тѣсто, выпеченное въ формѣ, покрыть весь пирогъ тонкимъ слоемъ абрикосоваго пюре № 1619, оглазировать апельсинною глазурью № 1627, огарнировать фруктами или цукатами, заполнить середину взбитыми съ ванильнымъ сахаромъ сливками, украсить анжеликою, отпустить.

№ 1793. Пирогъ бисквитный кофейный. Biscuit moka. Сто двадцать пять золотниковъ сахарной пудры тщательно растереть съ двѣнадцатью желтками, тремя рюмками крѣпчайшаго кофейнаго настоя № 1621, прибавить девяносто золотниковъ просѣянной крупичатой муки, смѣшанной въ равныхъ частяхъ съ картофельною, двѣнадцать взбитыхъ бѣлковъ, уложить въ форму, см. рис. № 182, испечь въ легкомъ жару, заглазировать кофейною глазурью № 1633, огарнировать меренгой, № 2097, съ кофе и взбитыми сливками, отпустить.



Рис. № 182.

№ 1794. Пирогъ бисквитный въ формѣ трехъ братьевъ. Gâteau Beauvilliers. Сдѣлать бисквитное тѣсто такъ: истолочь полфунта высушеннаго миндаля съ двадцатью пятью золотниками ванильнаго сахара, тремя бѣлками, выложить въ чашку, прибавить фунтъ ванильнаго сахара; постоянно мѣшая, присоединить по одному два цѣлыхъ яйца, двѣнадцать желтковъ, тридцать золотниковъ крупичатой муки, тридцать золотниковъ картофельной, двадцать пять золотниковъ рисовой, соединенныхъ и просѣянныхъ вмѣстѣ, восемьдесятъ золотниковъ отжатаго сливочнаго масла, чуточку соли, семь крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Часть этого тѣста испечь въ формѣ тюрбаномъ трехъ братьевъ, см. рис. № 183, остальную испечь на плафонѣ

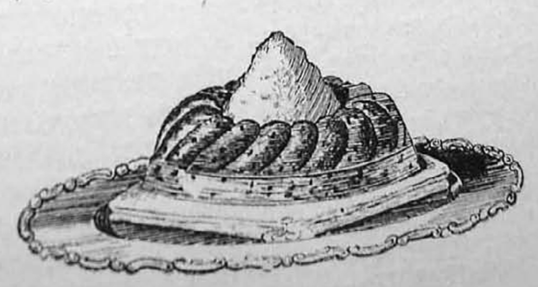


Рис. № 183.

пластомъ, въ мизинецъ толщиною. Остудить, вырѣзать изъ бисквитнаго пласта подставку по размѣрамъ формы, обмазать ее абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, на нее установить бисквитъ, испеченный въ формѣ, обровнять низъ таковаго, обмазать пирогъ тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада, оглазировать глазурью съ киршемъ № 1625, обсыпать рублеными фисташками, дать глазури обсохнуть, уложить пирогъ на блюдо, наложить на верхъ бисквита взбитыя съ ванильнымъ сахаромъ сливки, отпустить.

№ 1795. Пирогъ бисквитный съ земляничнымъ кремомъ. Biscuit à la crême aux fraises. Полфунта очищеннаго сухого миндаля, двѣнадцать горькихъ миндалинъ раздробить въ машинкѣ. Десять желтковъ тщательно взбить съ фунтомъ ванильнаго сахара, прибавить миндаль, тридцать пять золотниковъ рисовой муки, а за неимѣніемъ рисовой—картофельной, восемь крѣпко взбитыхъ бѣлковъ; испечь въ легкомъ жару въ формѣ «манке», см. № 1751, рис. № 171. Вынуть, остудить, разрѣзать на два пласта, наложить на нижній пластъ земляничнаго крема № 1690, накрыть верхнимъ пластомъ, покрыть тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать глазурью съ киршемъ № 1625, огарнировать цукатами, фисташками, вишнями, отпустить.

№ 1796. Пирогъ бисквитный съ взбитымъ масленымъ кремомъ. Biscuit à la crême beurrée. Наполнить обмасленную и обсыпанную мукой, гладкую, съ отверстіемъ въ серединѣ, форму бисквитнымъ тѣстомъ, описаннымъ въ № 1743, испечь въ умѣренномъ жару, остудить, покрыть глазурью изъ малины № 1627, украсить изъ корнета № 1243 цвѣточками изъ масленаго крема съ фисташками № 1688, наполнить середину взбитымъ масленымъ кремомъ № 1683, отпустить.

№ 1797. Пирогъ бисквитный съ ананасомъ. Biscuit d'ananas. Въ куполообразной формѣ испечь бисквитъ № 1753, остудить, обрѣзать низъ, нарѣзать ломтями поперекъ, держать въ теплѣ. Нарѣзать жюльеномъ, т. е. тоненькими ломтиками ананасъ въ сахарѣ, залить ананаснымъ сиропомъ съ ромомъ, передъ подачей прогрѣть бисквитъ и сиропъ; брать бисквитъ ломтями, укладывать его въ форму, въ которой онъ былъ испеченъ, перекладывая слоями накрошеннаго ананаса и обливая небольшимъ количествомъ сиропа. Когда всѣ ломтики будутъ уложены, опрокинуть форму на блюдо, облить сиропомъ, отпустить, обложивъ пирогъ рядомъ вишенъ.

№ 1798. Пирогъ бисквитный итальянскій. Biscuit italien. Испечь въ формѣ «манке», см. № 1751, три бисквита изъ тѣста № 1761, прослоить ихъ двумя кремами: фисташковымъ № 1688 и кофейнымъ № 1691; наложить одинъ на другой, покрыть тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать глазурью съ ликеромъ алькермесъ № 1625, отпустить.

№ 1799. Пирогъ бисквитный съ кремомъ изъ кирша. Gâteau «Zanzibar». Испечь бисквитъ въ формѣ «манке», см. № 1751, изъ тѣста № 1759. Разрѣзать его на два пласта, прослоить кремомъ изъ кирша № 1671, наложить пластъ одинъ на другой, покрыть тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать кофейною заварною глазурью № 1633, огарнировать изъ корнета № 1243 кофейнымъ кремомъ № 1691, отпустить.

№ 1800. Пирогъ бисквитный испанскій. Biscuit espagnol. Испечь бисквитъ изъ тѣста № 1723 въ формѣ «манке» № 1715. Остудить, разрѣзать на два пласта, прослоить фаршемъ изъ ананаса № 1701, наложить пластъ одинъ на другой, покрыть тонкимъ слоемъ мандариноваго или апельсиннаго мармелада № 1618, заглазировать заварной глазурью изъ апельсиновъ или мандариновъ № 1634, на середину правильно уложить горкою итальянскій кремъ № 1693, обложить его апельсинными цукатами, отпустить.

№ 1801. Пирогъ бисквитный съ орѣхами. Gâteau Reichemberg aux noix. Испечь въ плоской круглой формѣ бисквитъ изъ орѣховаго тѣста № 1762, остудить, разнять на три пласта; изъ одного круглою выемкой вырѣзать середину, промочить кисточкою всѣ пласты ликеромъ crême de noyou, прослоить кремомъ изъ орѣховъ № 1689, наложить пласты одинъ на другой, причемъ, наверхъ помѣстить пластъ съ вырѣзанною серединой, покрыть пирогъ тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, оглазировать лимонной глазурью № 1627, бока и края пирога украсить фисташковымъ кремомъ № 1688, на верхъ пирога наложить горкою ренклоды и грецкіе орѣхи въ леденцѣ, см. рис. № 184.


Рис. № 184.

№ 1802. Пирогъ бисквитный съ вишнями. Biscuit aux cerises. Испечь въ плоской, круглой, намасленной, обсыпанной картофельною мукой формѣ бисквитъ изъ тѣста № 1765, наложить слой крема изъ фисташекъ № 1688, огарнировать верхъ горкою вишенъ, сваренныхъ въ сахарѣ.

№ 1803. Пирогъ генуэзскій съ вареньемъ. Gâteau gênois aux confitures variées. Тѣсто № 1719 уложить слоемъ въ одинъ палецъ толщины на плафонъ, обмасленный, обсыпанный мукою, испечь въ умѣренно-жаркой печи. Вынуть изъ плафона, остудить, нарѣзать выемкою нѣсколько однообразныхъ кружковъ тѣста, положить ихъ подъ прессъ, промазать каждый кружокъ разнымъ вареньемъ, любымъ желе №№ 2142—2145 или мармеладомъ № 1618, наложить кружки одинъ на другой, покрыть слоемъ абрикосоваго

мармелада, украсить изъ корнета № 1243 масленымъ кремомъ № 1689 или заварной глазурью № 1633, обсыпать крупнымъ сахаромъ № 1610, см. рис. № 185.

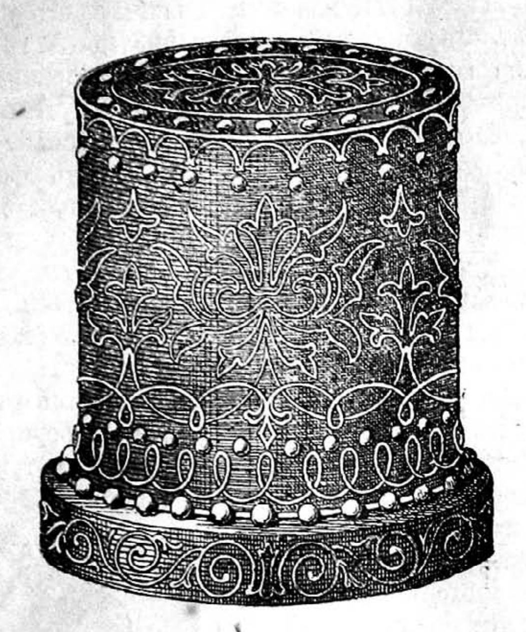


Рис. № 185.

№ 1804. Пирогъ генуэзскій. Gâteau gênois. Истолочь въ ступкѣ пятнадцать золотниковъ очищеннаго миндаля, изъ коихъ пять штукъ горькаго, вмѣстѣ съ фунтомъ съ четвертью сахара, изъ коего четверть ванильнаго или апельсиннаго, соединить, прибавляя по одному, съ тремя яйцами и шестью желтками, прибавить полфунта распущеннаго сливочнаго масла, тщательно все растереть и взбить. Переложить въ каменную чашку, мѣшать въ теченіе семи-восьми минутъ, подсыпать восемнадцать золотниковъ картофельной муки, ввести четыре взбитыхъ бѣлка. Наполнить тѣстомъ плоскую, съ рубчатыми краями, форму, см. рис. № 186, намасленную и обсыпанную мукой, испечь въ умѣренномъ жару.

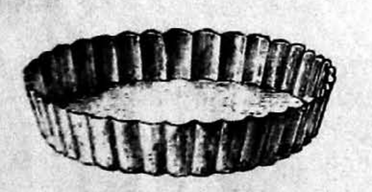


Рис. № 186.

№ 1805. Пирогъ генуэзскій безъ муки. Gâteau pain de Gênes. Сто десять золотниковъ очищеннаго раздробленнаго въ машинкѣ миндаля тщательно истолочь съ двумя рюмками кирша, ста тридцатью пятью золотниками сахара, восьмью яйцами, при-

бавляемыми по одному, шестьюдесятью двумя золотниками распущеннаго сливочного масла. Сильными движеніями пестика взбить, поднять эту массу. Испечь въ умѣренномъ жару, въ плоской формѣ, обложивъ дно ея промасленною бумагой.

№ 1806. Пирогъ пралине. Gâteau praliné. Испечь въ круглой или четыреугольной формѣ генуэзское тѣсто № 1721, выложить изъ формы, немедленно покрыть верхъ пятнадцатью золотниками миндаля, нашинкованными тонкими ломтиками и смѣшанными съ бѣлкомъ и апельсиннымъ сахаромъ, обсыпать миндаль сахарною пудрой, посадить вторично въ печь на нѣсколько минутъ, чтобы зарумянить сахаръ и миндаль.

№ 1807. Пирогъ то-фе. Tôt fait. Соединить въ чашкѣ полфунта муки съ полуфунтомъ лимоннаго сахара, двумя яйцами, полуфунтомъ распущеннаго масла; вылить массу въ круглую низкую намасленную форму, испечь въ легкомъ жару, обсыпать сахарною пудрой, отпустить.

№ 1808. Пирогъ съ желе изъ смородины. Gâteau à la groseille. Отжать фунтъ сливочнаго масла, растереть его до-бѣла съ полуфунтомъ апельсиннаго сахара, цѣлымъ яйцомъ, пятью желтками, присоединяя ихъ по одному. Когда масса запѣнится, прибавить еще полфунта апельсиннаго сахара, чуточку соли, фунтъ картофельной муки, подсыпая послѣднюю понемногу, уложить тѣсто въ бордюрную съ отверстіемъ форму, обмазанную очищеннымъ масломъ и обсыпанную картофельною мукой, испечь, выложить на подставку, выпеченную изъ тѣста № 1705, покрытую слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заполнить пустое пространство желе изъ смородины № 2144, отпустить.

№ 1809. Пирогъ сладкій съ рисомъ. Gâteau au riz. Испечь пирогъ, описанный въ № 1808, установить его также на подставку изъ тѣста № 1705, обмазанную абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, обмазать кисточкою самый пирогъ такимъ же мармеладомъ, передъ отпускомъ заполнить рисомъ № 2062, смѣшаннымъ съ кусочками ананаснаго варенья и фисташками; отдѣльно подать абрикосовый соусъ № 1644 съ сальпикономъ изъ ананасовъ.

№ 1810. Пирогъ неаполитанскій. Gâteau napolitain. Одинъ фунтъ муки, три четверти фунта растертаго сливочного масла, три четверти фунта апельсиннаго сахара, три четверти фунта миндальнаго порошка, одно цѣлое яйцо, пять желтковъ, немного соли; растереть предварительно яйца съ сахаромъ, масломъ, вымѣсить быстро, чтобы тѣсто не дало трещинъ, собрать, остудить на холодѣ. Раскатать тѣсто въ тонкую лепешку, вырѣзать изъ нея требуемое количество квадратиковъ или


Рис. № 187.

кружковъ, уложить на намоченные или намасленные листы, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ, испечь въ умѣренномъ жару. Снять съ листа, обмазать каждый пластъ абрикосовымъ или ананаснымъ мармеладомъ № 1618, или желе №№ 2142—2145, положить одинъ пластъ на другой, покрыть изъ корнета глазурью № 1629 и 1630, украсить поверхность фруктами, цукатами, отпустить, см. рис. № 187.

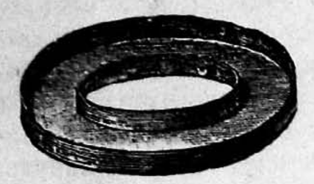


Рис. № 188.

Во внутреннихъ пластахъ можно выемкою, см. рис. № 188, удалить середину и наполнить пустое пространство взбитыми сливками или какимъ-нибудь кремомъ, см. отд. XXXVIII, или мусомъ, см. отд. XXXIX, или мороженымъ, см. отд. XL.

№ 1811. Пирогъ неаполитанскій изъ генуэзскаго тѣста. Gâteau napolitain de gênoise fine. Неаполитанскій пирогъ можетъ быть сдѣланъ такъ же, какъ описано въ № 1810, изъ генуэзскаго тѣста № 1719, причемъ прослоить его слѣдуетъ разнообразными кремами, описанными въ №№ 1669—1693, мармеладами, см. № 1618, и желе №№ 2142—2145. Наложить пласты одинъ на другой, покрыть пирогъ слоемъ желе изъ айвы № 2145, отпустить.

№ 1812. Пирогъ неаполитанскій по нѣмецкому способу. Gâteau napolitain à l'allemande. Неаполитанскій пирогъ можетъ быть сдѣланъ такъ же, какъ описано въ № 1810 или въ № 1811 изъ тѣста № 1727.

№ 1813. Пирогъ изъ неаполитанскаго тѣста Марія Луиза. Gâteau Marie Louise. Испечь нѣсколько тонкихъ пластовъ изъ тѣста № 1729, выемкою вырѣзать кружки одинаковаго размѣра, часть изъ нихъ покрыть слоемъ фарша изъ абрикосовъ № 1694, часть—фаршемъ изъ орѣховъ № 1695, часть—фаршемъ изъ сливокъ № 1700; наложить пласты одинъ на другой, покрыть весь пирогъ мармеладомъ изъ малины № 1618, обсыпать бока рублеными фисташками, верхъ украсить кремомъ № 1690, выпущеннымъ изъ корнета № 1243.

№ 1814. Пирогъ мальтійскій. Gâteau de Malte. Тщательно растереть десять желтковъ съ семьюдесятью пятью золотниками апельсиннаго сахара, присоединить двадцать пять золотниковъ масла, растертаго съ двадцатью пятью золотниками муки, восемнадцать золотниковъ порошка изъ миндаля № 1594, десять крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Испечь въ формѣ «манке» № 1751, въ умѣренномъ жару. Вынуть изъ формы, покрыть верхъ и бока слоемъ заварной итальянской меренги № 2095, обсыпать миндалемъ пралине, разрѣзаннымъ маленькими ломтиками, см. № 1595, огарнировать изъ корнета № 1243 тою же меренгой, обсыпать сахарною пудрой, поставить въ печь на двѣ минуты.

№ 1815. Пирогъ песочный съ мараскиномъ. Gâteau sableux au marasquin. Песочное тѣсто № 1718 уложить въ толстую низкую форму, не выше вершка, см. рис. № 189, обмазанную масломъ; испечь въ умѣренномъ, но хорошемъ жару, остудить, острымъ ножомъ разрѣзать его поперекъ на двѣ круглыя лепешки, обмазать абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, сложить вмѣстѣ, дабы пирогъ принялъ первоначальную форму, покрыть верхъ и бока тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада, уложить пирогъ на проволочную подставку, покрыть глазурью съ мараскиномъ № 1625, дать обсохнуть, украсить фруктами, цукатами, яблочнымъ или инымъ желе, бѣлой глазурью № 1623.



Рис. № 189.

№ 1816. Пирогъ песочный съ кремомъ. Gâteau sableux à la crême mousseuse. Замѣсить тѣсто изъ фунта картофельной муки, фунта отжатаго, растертаго сливочнаго масла, одного цѣлаго яйца, семи желтковъ, пяти взбитыхъ бѣлковъ, фунта апельсиннаго или ванильнаго сахара. Растереть масло съ сахаромъ, желтками, цѣлымъ яйцомъ, всыпать муку, одновременно положить взбитые бѣлки, испечь въ легкомъ жару въ формѣ трехъ братьевъ, см. рис. № 190, опсыпанной сахарною пудрой. Выложить на проволочную подставку, обмазать абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, покрыть глазурью съ мараскиномъ № 1625, середину заполнить изъ корнета № 1243, взбитымъ масленымъ кремомъ № 1683.

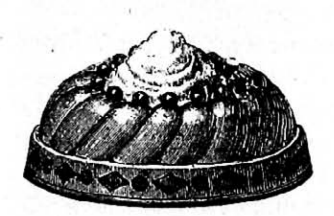


Рис. № 190.

№ 1817. Пирогъ сладкій изъ слоенаго тѣста питивьеръ. Gâteau de Pethiviers. Имѣть фунтъ слоенаго тѣста № 1253, раскатать его не въ шесть, а въ восемь разъ. Раздѣлить тѣсто на двѣ части, изъ коихъ одна часть должна быть больше другой; раскатать въ два пласта, вырѣзать два круга, изъ коихъ одинъ — въ три вершка съ половиной въ діаметрѣ, другой — въ четыре съ лишнимъ. Меньшій положить на смоченный водою листъ или плафонъ. На него, оставивъ широкіе края, наложить слой крема «Питивьеръ» № 1669, смочить края, наложить на кремъ второй пластъ тѣста, обжать края, ровно обрѣзать, красиво защипать, тупою стороной ножа сдѣлать вдоль края красивые надрѣзы, смочить

верхъ желткомъ, сдѣлать ножомъ рисунокъ въ видѣ пальмы или въ видѣ рѣшетки, испечь въ горячей печи, обсыпать сахарною пудрой.

№ 1818. Пирогъ миль-фейль. Gâteau mille-feuille. Сдѣлать изъ фунта муки слоеное тѣсто № 1253, раздѣлить тѣсто на равное, по объему, количество кусковъ, тонко раскатать, вырѣзать выемкою однообразные кружки, уложить на листы, проколоть тѣсто вилкою, испечь въ горячей печи; остудить подъ прессомъ, наслоить каждый кружокъ тонкимъ слоемъ разнообразныхъ желе, см. №№ 2142—2145, мармеладовъ № 1618, кремовъ №№ 1666—1693, наложить всѣ слои одинъ на другой, оглазировать до-низу бѣлою глазурью съ ромомъ № 1625, украсить верхъ фруктами въ сахарѣ.

№ 1819. Пирогъ миль-фейль изъ орѣховъ. Gâteau mille-feuille aux noix. Истолочь очень мелко фунтъ каленыхъ очищенныхъ орѣховъ съ фунтомъ ванильнаго сахара, соединить съ шестнадцатью золотниками картофельной муки, двѣнадцатью крѣпко взбитыми бѣлками. На листы, обсыпанные мукой, при помощи колецъ для флановъ, см. № 1774, рис. № 177, выложить очень тонкіе пласты приготовленнаго тѣста, испечь въ легкомъ жару; наслоить каждый пластъ разнообразными желе, см. №№ 2142—2145, мармеладами, см. № 1618, кремами, см. №№ 1666—1693. Сложить всѣ пласты одинъ на другой, покрыть глазурью № 1628, отпустить.

№ 1820. Пирогъ слоеный съ вареньемъ. Gâteau feuilleté aux confitures. Раскатать слоеное тѣсто № 1253 въ седьмой разъ лепешкой въ полъ-пальца толщины, вырѣзать изъ тѣста выемкою кружокъ и меньшею выемкой вырѣзать середину этого кружка. Образовавшееся такимъ образомъ кольцо изъ тѣста поставить на холодъ. Остальное тѣсто раскатать въ тонкій пластъ, вырѣзать изъ него кружокъ по объему уже сдѣланнаго кольца, а изъ остального тѣста нарѣзать тоненькія полоски, сдѣлать изъ нихъ переплетъ, обрѣзать его выемкою, по размѣрамъ внутренней части приготовленнаго кольца. Смочить чуть-чуть края кружка изъ тѣста водою, наложить на него приготовленное кольцо изъ тѣста, испечь въ горячей печи; отдѣльно испечь сдѣланный переплетъ. Вынуть изъ печи, наложить въ пирогъ слой какого-либо варенья, прикрыть переплетомъ, отпустить.

№ 1821. Пирогъ миндальный. Gâteau aux 'amandes. Фунтъ очищеннаго сухого миндаля, десять штукъ горькихъ миндалинъ истолочь въ ступкѣ съ двумя рюмками кирша. Растереть до-бѣла фунтъ апельсиннаго сахара съ десятью желтками, присоединить истолченный миндаль, десять золотниковъ картофельной муки, десять крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, уложить въ форму «манке», см. № 1751, испечь въ умѣренномъ жару, остудить, убрать цукатами, фруктами, сваренными въ сахарѣ, отпустить.

№ 1822. Мазурекъ. Gâteau d'amandes polonais. Истолочь фунтъ очищеннаго сухого миндаля; десять штукъ горькихъ миндалинъ вмѣстѣ съ двумя бѣлками и полутора фунтами апельсиннаго или ванильнаго сахара. На доскѣ, обсыпанной сахаромъ, раскатать слой тѣста, размѣромъ въ полъ-листа бумаги и въ полъ-пальца толщины, уложить на провощенную бумагу, испечь на листѣ въ легкомъ жару. Вынуть изъ печи, снять съ бумаги, уложить на доску, покрытую салфеткой, убрать вареньемъ, цукатами, отпустить.

№ 1823. Пирогъ бретонскій. Gâteau breton. Бретонскій пирогъ выдѣлывается изъ тѣста трехъ приготовленій: А) Фунтъ съ четвертью сахара, изъ коего часть ванильнаго, соединить на легкомъ огнѣ съ четырнадцатью яйцами, мѣшать долго и тщательно, дабы соединеніе совершенно побѣлѣло и вспѣнилось; прибавить понемногу, постоянно мѣшая, фунтъ съ четвертью лучшей просѣянной крупичатой муки, тридцать два золотника миндальнаго порошка, шестьдесятъ золотниковъ распущеннаго и очищеннаго сливочнаго масла. Наполнить тѣстомъ намасленныя и обсыпанныя мукою особыя для сего формы, см. рис. № 191, испечь въ умѣренномъ жару. Остудить, обровнять ножомъ, покрыть тончайшимъ слоемъ фруктоваго мармелада № 1618, заглазировать заварной глазурью двухъ или трехъ цвѣтовъ: бѣлою № 1623, шоколадною № 1630, малиновою № 1627, установить, пирамидой, какъ указано на рисункѣ № 191, огарнировать изъ корнета № 1243 масленымъ кремомъ № 1683, глазурью, обсыпать крупнымъ сахаромъ.



Рис. № 191.

Б) Фунтъ съ четвертью сахара, изъ коего часть апельсиннаго, соединить тщательно съ восемнадцатью желтками; когда желтки будутъ тянуться лентою и побѣлѣютъ, присоединить шестьдесятъ золотниковъ истолченныхъ и просѣянныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, всыпать просѣянныхъ вмѣстѣ шестьдесятъ золотниковъ картофельной и полфунта крупичатой муки, присоединить четырнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Наполнить формы, испечь въ умѣренномъ жару; въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано выше.

В) Изъ генуэзскаго тѣста № 1720. Въ дальнѣйшемъ поступить какъ указано выше.

№ 1824. Пирогъ св. Гонорія. Gâteau Saint-Honoré parisien. Раскатать изъ тѣста № 1253 или же полуслоенаго № 1256 лепешку,

вырѣзать круглою выемкой, сдѣлать въ тѣстѣ проколы, смочить водою края тѣста, изъ корнета № 1243 наложить на смоченные края тѣста бордюръ шнуркомъ изъ заварного тѣста № 1717, испечь въ умѣренномъ жару. Сдѣлать нужное количество крошечныхъ профитролей, какъ указано въ № 1887, обмакнуть ихъ въ горячій леденецъ, приставить на бордюръ изъ заварного тѣста, симметрично уложить на середину пирога кремъ № 1670 или сладкія съ ванилью взбитыя сливки. Взбитыя сливки можно предварительно соединить съ кондитерскимъ кремомъ № 1666 или 1668.

№ 1825. Пирогъ эрмитажъ. Gâteau l'érmitage. Истолочь въ ступкѣ тридцать пять золотниковъ высушенныхъ кедровыхъ орѣховъ, вмѣстѣ съ двадцатью пятью золотниками ванильнаго сахара. Растереть добѣла одинъ фунтъ сахара съ двумя цѣлыми яйцами, четырнадцатью желтками; присоединить тѣсто изъ кедровыхъ орѣховъ, двадцать пять золотниковъ истолченныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, двадцать пять золотниковъ картофельной муки, восемь взбитыхъ бѣлковъ, ложку флеръ д'оранжа. Дно бріошной обмасленной формы, см. рис. № 192, обложить тонкимъ слоемъ тѣста № 1705, покрыть этотъ слой абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, наполнить форму приготовленнымъ тѣстомъ, испечь въ умѣренномъ жару. Вынуть изъ формы, покрыть слоемъ абрикосоваго пюре № 1619, обсыпать сахаромъ, поставить на двѣ минуты въ устье печи, осушить, отпустить.



Рис. № 192.

№ 1826. Пирогъ сладкій вѣнскій. Gâteau viennois. Растереть добѣла фунтъ съ четвертью отжатаго сливочнаго масла, прибавить, постоянно растирая, постепенно двадцать желтковъ, фунтъ ванильнаго сахара, фунтъ картофельной муки, семь крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Испечь въ умѣренномъ жару, въ намасленной, обсыпанной мукой, формѣ. Обмазать тонкимъ слоемъ абрикосоваго пюре № 1618, покрыть кофейной глазурью № 1631, см. рис. № 193.



Рис. № 193.

№ 1827. Пирогъ миланскій. Gâteau milanais. Выпечь три четыреугольныя лепешки изъ миланскаго тѣста № 1725 или генуэзскаго № 1719, прослоить ихъ кремомъ № 1681, наложить одну на другую, покрыть слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, оглазировать шоколадной заварной глазурью № 1633, огарнировать половинками бѣлаго и сухого миндаля, отпустить.

№ 1828. Пирогъ „Ментенонъ“. Gâteau «Maintenon». Въ ступкѣ истолочь девяносто золотниковъ раздробленнаго машинкою сухого миндаля съ тремя яйцами, двѣнадцатью желтками, фунтомъ съ четвертью сахара, прибавить шестьдесятъ золотниковъ распущеннаго очищеннаго масла, переложить въ чашку, прибавить десять крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, всыпать дождемъ тридцать одинъ золотникъ просѣянной картофельной муки, шестьдесятъ золотниковъ вишенъ и ананаса въ сахарѣ, нарѣзанныхъ на меленькіе кусочки, испечь въ умѣренномъ жару въ формѣ «манке» № 1751, дно которой обложить легко промасленною бумагой. Обмазать пирогъ тонкимъ слоемъ желе изъ смородины № 2144, заглазировать глазурью съ киршемъ № 1625.

№ 1829. Пирогъ шоколадный. Gâteau de chocolat. На легкомъ огнѣ взбить десять яицъ съ фунтомъ сахарной пудры, снять съ огня, прибавить шестьдесятъ золотниковъ миндальнаго порошка № 1594, двадцать пять золотниковъ муки, столько же картофельной, просѣянныхъ вмѣстѣ, тридцать золотниковъ протертаго шоколада, столько же распущеннаго очищеннаго масла, испечь въ формѣ «манке» № 1751, покрыть легкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, оглазировать заварной шоколадной глазурью. № 1633.

№ 1830. Пирогъ шоколадный изъ бисквита. Biscuit au chocolat. Изъ тѣста № 1829 или 1744 испечь бисквитъ въ формѣ «манке», см. № 1751. Выложить изъ формы, остудить, покрыть верхъ и бока ровнымъ слоемъ заварной меренги № 2095, подсушить въ печи, изъ корнета № 1243 украсить шоколаднымъ кремомъ № 1692 безъ пюре изъ каштановъ, отпустить.

№ 1831. Пирогъ съ кремомъ изъ каштановъ. Gâteau à la crême des marrons. Испечь бисквитъ изъ тѣста № 1760, съ миндалемъ и орѣхами пралине въ формѣ «манке» № 1751, испечь другой бисквитъ въ куполообразной формѣ изъ тѣста № 1762 съ грецкими орѣхами, разрѣзать оба бисквита поперекъ, прослоить первый—кремомъ изъ каштановъ № 1692, второй—кремомъ пралине № 1689; легко обмазать абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, заглазировать каждый бисквитъ отдѣльно ванильной глазурью № 1626, наложить высокій бисквитъ на плоскій; огарнировать изъ корнета № 1243 цвѣтами изъ масленаго крема № 1683, отпустить. См. рис. № 194.



Рис. № 194.

№ 1832. Пирогъ апельсинный. Gâteau à l'orange. Испечь въ кольцеобразныхъ формахъ для флановъ № 1774 четыре биск-

вита въ палецъ толщиною изъ тѣста № 1764, прослоить фаршемъ изъ апельсинныхъ цукатовъ № 1697, наложить одинъ на другой, покрыть тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать заварной глазурью изъ апельсиновъ № 1634, украсить коронкою четвертушками апельсиновъ, сваренныхъ въ сахарѣ со шкуркою, въ середину коронки пирамидою уложить апельсинный кремъ № 1681, отпустить.

№ 1833. Пирогъ „Вестминстеръ“. Gâteau «Westminster». Испечь въ легкомъ жару три четыреугольныхъ бисквита изъ тѣста № 1764, толщиною въ палецъ, въ одномъ изъ бисквитовъ круглою выемкой вырѣзать середину, нижній бисквитъ установить на подставку изъ тѣста № 1706, прослоить три бисквита кремами №№ 1681, 1686 и 1690; вырѣзанную часть средняго бисквита заполнить взбитыми съ апельсиннымъ сахаромъ сливками, наложить всѣ три бисквита одинъ на другой, покрыть тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать заварной глазурью изъ земляники № 1634, огарнировать пирогъ ягодами земляники, вишенъ, отпустить. См. рис. № 195.

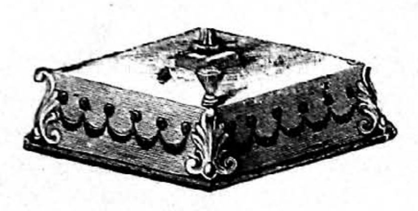


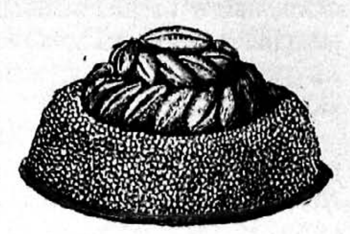
Рис. № 195.

№ 1834. Пирогъ „Амбруазъ“. Gâteau «Ambroise». Истолочь фунтъ очищеннаго миндаля съ фунтомъ съ четвертью апельсиннаго сахара, двумя рюмками кюрасо и двѣнадцатью яйцами, присоединяя таковыя по одному; масса должна подняться. Растереть въ чашкѣ восемьдесятъ два золотника сливочнаго масла съ восемью желтками, тридцатью однимъ золотникомъ рисовой муки, соединить съ истолченною массой, прибавить шесть крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, испечь въ низкой формѣ, обложивъ дно таковой намасленною бумагой. Покрыть пирогъ тонкимъ слоемъ апельсиннаго мармелада № 1618, заглазировать апельсинной глазурью № 1627, убрать фруктами.

№ 1835. Пирогъ „Кольберъ“. Gâteau «Colbert». Испечь въ куполообразной формѣ, показанной на рис. № 182, см. № 1793, въ легкомъ жару бисквитъ изъ тѣста № 1756, прибавивъ къ таковому четыре ложки миндальнаго порошка № 1594, вынуть изъ печи, остудить совершенно, осторожно срѣзать верхнюю часть бисквита, обмазать его апельсиннымъ мармеладомъ № 1618, и заглазировать апельсинной глазурью № 1627. Нижнюю часть бисквита раздѣлить на два пласта, прослоить мармеладомъ изъ малины № 1618, верхъ и бока заглазировать глазурью изъ кирша № 1625, наложить верхушку, огарнировать изъ корнета № 1243 масленымъ кремомъ № 1683.

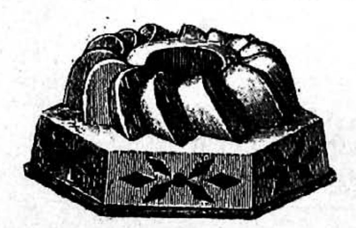
№ 1836. Пирогъ „Морни“. Gâteau «Morny». Истолочь въ ступкѣ шестьдесятъ два золотника каленыхъ орѣховъ съ тридцатью

золотниками сахара, растереть добѣла фунтъ апельсиннаго сахара съ четырнадцатью желтками, соединить орѣхи съ желтками, прибавить пятьдесятъ золотниковъ смѣшанной и вмѣстѣ просѣянной крупичатой и картофельной муки, двѣнадцать крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, тридцать золотниковъ распущеннаго очищеннаго масла. Испечь въ формѣ «манке» № 1751, покрыть тонкимъ слоемъ апельсиннаго мармелада № 1618, заглазировать апельсинной глазурью съ киршемъ № 1627, наложить на середину горку ренклодовъ въ леденцѣ, см. рис. № 196.

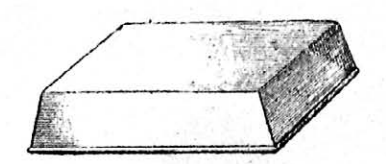

Рис. № 196.

№ 1837. Пирогъ розовый. Gâteau rose. Испечь въ низкой формѣ бисквитъ изъ рисоваго тѣста № 1750, раздѣлить на два пласта, прослоить масленымъ кремомъ съ каштанами № 1678, наложить тонкій слой малиноваго мармелада № 1618, заглазировать малиновой глазурью № 1627, украсить изъ корнета кремомъ № 1686.

№ 1838. Пирогъ тулузскій. Gâteau toulouse. Изъ тѣста № 1743 съ присоединеніемъ къ нему четырехъ ложекъ толченыхъ апельсинныхъ цукатовъ, испечь бисквитъ въ формѣ, см. рис. № 197, обмасленной и обсыпанной картофельною мукой. Если испеченный пирогъ выйдетъ изъ формы очень красивый, отпустить его такъ; если же поверхность его будетъ не гладкая, покрыть слоемъ апельсиннаго мармелада № 1618, заглазировать апельсинной глазурью № 1627.


Рис. № 197.

№ 1839. Пирогъ парижскій. Gâteau parisien. Испечь бисквитъ № 1751 въ четыреугольной плоской формѣ, см. рис. № 198, въ умѣренномъ жару, раздѣлить на два пласта, прослоить кофейнымъ кремомъ № 1691, наложить тонкій слой абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать глазурью съ ромомъ № 1625, украсить изъ корнета № 1243 тѣмъ же кремомъ № 1691, на середину пирога положить кружокъ вареннаго въ сахарѣ ананаса.


Рис. № 198.

№ 1840. Пирогъ дипломатъ. Gâteau diplomate. Обмаслить низкую форму для саварена, съ отверстіемъ посерединѣ, обложить тонкимъ слоемъ слоенаго тѣста № 1253, наложить тонкій слой сальпикона изъ сваренныхъ въ сахарѣ фруктовъ. Въ чашку

положить фунтъ мелкаго, непросѣяннаго сахара, влить рюмку кирша, размѣшать, тщательно растереть съ семью яйцами, прибавить тридцать золотниковъ муки, двадцать пять золотниковъ распущеннаго очищеннаго масла, пятнадцать штукъ горькихъ сухихъ миндалинъ, раздавленныхъ скалкою, все соединить, уложить въ форму, испечь въ умѣренномъ жару, вынуть изъ формы, обсыпать непросѣяннымъ ванильнымъ сахаромъ.

№ 1841. Пирогъ изъ фисташковаго тѣста. Gâteau de pistaches. Испечь бисквитъ изъ тѣста № 1763 въ формѣ «манке» № 1751, раздѣлить на два пласта, прослоить кремомъ съ апельсинами № 1675, наложить слой апельсиннаго мармелада № 1618, заглазировать апельсинной глазурью № 1627, огарнировать апельсинными цукатами.

№ 1842. Пирогъ фіалковый. Gâteau de violettes. Испечь три тонкихъ пласта бисквита № 1755, прослоить ихъ кремомъ изъ фіалокъ, № 1686 сложить пласты одинъ на другой, покрыть тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать бѣлой глазурью изъ сахара съ фіалками №№ 1623 и 1609, украсить край пирога конфектами изъ фіалокъ пралине (продаются въ кондитерскихъ), перекладывая ихъ ягодами вишневаго варенья, см. рис. № 199.


Рис. № 199.

№ 1843. Пирогъ туринскій. Gâteau de Turin. Испечь три тонкихъ четыреугольныхъ пласта ліонскаго бисквита № 1755, прослоить кремомъ съ каштанами № 1678, сложить пласты одинъ на другой, покрыть тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать глазурью съ ромомъ № 1625, огарнировать по угламъ нѣсколькими тонко нарѣзанными фисташками, соединенными съ желе изъ айвы № 2145, на середину наложить горкою каштаны, сваренные въ сиропѣ № 1602 и протертые чрезъ сито червячками.

№ 1844. Пирогъ „Ніель“. Gâteau maréchal «Niel». Испечь въ двухъ куполообразныхъ высокихъ формахъ, см. рис. № 200, два бисквита: одинъ изъ тѣста № 1764, а другой изъ тѣста № 1760. Вынуть изъ формъ, остудить. Каждый изъ бисквитовъ раздѣлить на восемь пластовъ одинаковой толщины, наложить пласты одинъ на другой, обмазать тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать первый бисквитъ бѣлой глазурью № 1623, а второй—глазурью съ фисташками № 1628. Осторожно снять ножомъ всѣ пласты, наложить на одну половину пластовъ


Рис. № 200.

кремъ № 1693 и на другую половину кремъ № 1688, собрать пласты въ два бисквита первоначальной формы, чередуя пласты разныхъ цвѣтовъ. Такимъ образомъ получатся два разноцвѣтныхъ бисквита. Линіи соединенія пластовъ украсить мелкими шариками розоваго крема № 1686, выпущеннаго изъ корнета № 1243. Верхъ украсить подобіемъ персика, сдѣланнаго изъ того же крема.

№ 1845. Пирогъ съ апельсинною цедрой. Gâteau fondant aux zestes d'orange. На легкомъ огнѣ соединить двѣнадцать яицъ, четыре желтка, фунтъ съ четвертью апельсиннаго сахара, прибавить четыре ложки истолченныхъ апельсинныхъ цукатовъ, пятьдесятъ золотниковъ раздробленнаго, очищеннаго высушеннаго миндаля и фунтъ распущеннаго масла. Испечь въ формѣ для генуэзскаго тѣста № 1804, украсить фруктами, сваренными въ сахарѣ.

№ 1846. Пирогъ „Бомарше“. Gâteau Beaumarchais. Испечь бисквитъ изъ тѣста № 1753 въ формѣ «манке» № 1751, разрѣзать на два пласта, прослоить кремомъ № 1690, наложить пласты одинъ на другой, покрыть бока слоемъ крема № 1686, обсыпать этотъ слой крема фисташками, миндалемъ, мелко нашинкованными, наложить на верхъ бисквита тонкій слой абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать бѣлой глазурью № 1623, съ кремомъ изъ апельсинныхъ цукатовъ № 1684, украсить звѣздою изъ тонкихъ кусочковъ ананаса въ сахарѣ, положивъ въ центръ звѣзды одинъ ренклодъ, см. рис. № 201.



Рис. № 201.

№ 1847. Пирогъ „Шантильи“. Gâteau «Chantilly». Испечь круглый бисквитъ изъ тѣста № 1743, раздѣлить на три пласта, въ среднемъ пластѣ выемкою вырѣзать середину, прослоить смородиннымъ желе № 2144, наполнить вырѣзанную середину взбитыми съ протертою земляникой сливками, наложить верхній пластъ, покрыть тонкимъ слоемъ смородиннаго желе, оглазировать глазурью съ мараскиномъ № 1625, верхъ убрать звѣздою изъ крупной земляники въ леденцѣ, см. № 1613, въ центръ звѣзды наложить горкою желе изъ смородины № 2144.

№ 1848. Пирогъ „Монбланъ“. Gâteau «Mont-Blanc». Испечь круглую подставку изъ тѣста № 1705. Форму для саварена обсыпать мелкимъ сахаромъ, наполнить густымъ пюре изъ каштановъ № 1943, заправленнымъ ванильнымъ сиропомъ; опрокинуть форму на подставку, середину заполнить взбитыми съ ванильнымъ сахаромъ сливками, окружить основаніе коронки изъ каштановъ шариками масленаго крема № 1683, выпущенными изъ корнета на подставку изъ тѣста.

№ 1849. Пирогъ мока. Gâteau moka. Испечь круглый или куполообразный бисквитъ изъ тѣста № 1746, разрѣзать на два или на большее количество пластовъ, прослоить кремомъ № 1691, наложить пласты одинъ на другой, наложить сверху и на бока тотъ же кремъ и тѣмъ же кремомъ, выпущеннымъ изъ корнета № 1243, украсить пирогъ, остудить въ холодномъ помѣщенiи, но не на льду,

№ 1850. Пирогъ „Кюсси“. Gâteau «Cussy». Раздробить тридцать пять золотниковъ очищеннаго сухого миндаля вмѣстѣ съ пятнадцатью горькими миндалинами, быстро соединить миндаль съ двумя яйцами, двадцатью пятью золотниками апельсиннаго сахара, рюмкою кюрасо и рюмкою crême de noyaux; на легкомъ огнѣ тщательно растереть фунтъ апельсиннаго сахара съ двѣнадцатью яйцами и шестью желтками, снять съ огня, присоединить миндаль, семьдесятъ пять золотниковъ рисовой муки, фунтъ распущеннаго очищеннаго масла. Испечь въ легкомъ жару, въ плоской, гладкой, круглой формѣ. Остудить, обмазать тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, заглазировать заварной глазурью съ кюрасо и crême de noyaux № 1635.

№ 1851. Пирогъ миньонъ. Gâteau mignon. Испечь въ умѣренномъ жару въ формѣ «манке» № 1751 бисквитъ изъ тѣста № 1752, разрѣзать на два пласта, прослоить кремомъ № 1686, положить одинъ пластъ на другой, обмазать тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, оглазировать глазурью съ кюрасо № 1625, обсыпать крупнымъ разноцвѣтнымъ сахаромъ.

№ 1852. Пирогъ съ грушами. Gâteau duchesse. Испечь бисквитъ изъ тѣста № 1761, раздѣлить на два пласта, прослоить кремомъ изъ апельсинныхъ цукатовъ № 1684, обмазать тонкимъ слоемъ земляничнаго мармелада № 1618, оглазировать глазурью съ мараскиномъ № 1625, украсить верхъ нѣсколькими маленькими грушами, сваренными въ сахарѣ, и листиками, вырѣзанными изъ анжелики, см. рис. № 202.



Рис. № 202.

№ 1853. Пирогъ съ мандаринами. Gâteau mandarin. Испечь три четыреугольныхъ пласта изъ мандариноваго бисквита № 1764; изъ средняго выемкою вырѣзать середину, наложить среднiй пластъ на нижнiй, пустое пространство заполнить фаршемъ изъ миндаля со сливками № 1696, прикрыть третьимъ пластомъ, обмазать тонкимъ слоемъ желе изъ айвы № 2145, заглазировать заварной глазурью съ мандариновымъ сокомъ № 1634, верхъ огарнировать кусочками мандариновъ въ леденцѣ № 1613, уложенными горкою.

№ 1854. Пирогъ съ глазурью изъ кюрасо. Gâteau Régent au curaçao. Шестьдесятъ золотниковъ очищеннаго сухого миндаля раздробить въ машинкѣ, соединить съ двумя рюмками кюрасо, двумя яйцами, семнадцатью золотниками сахара, пятьюдесятью золотниками распущеннаго очищеннаго масла; присоединить къ этой массѣ равное по объему количество бисквитнаго тѣста, сдѣланнаго въ такой пропорціи: шестьдесятъ два золотника сахара, тридцать семь золотниковъ рисовой муки, десять желтковъ, три взбитыхъ бѣлка. Испечь изъ этого тѣста три плоскихъ круглыхъ бисквита, прослоить каждый абрикосовымъ кремомъ № 1674, заглазировать глазурью съ кюрасо № 1625, убрать верхъ вишнями и кусочками мандариновъ въ леденцѣ № 1613.

№ 1855. Пирогъ съ орѣхами. Gâteau aux noix. Испечь въ формѣ «манке», см. № 1751, бисквитъ изъ орѣховаго тѣста № 1761, раздѣлить на два пласта, прослоить фаршемъ съ мараскиномъ № 1695, наложить пласты одинъ на другой, покрыть тонкимъ слоемъ желе изъ айвы № 2145, оглазировать глазурью съ мараскиномъ № 1625, украсить верхъ половинками грецкихъ орѣховъ въ леденцѣ № 1613.

№ 1856. Пирогъ „Валуа“. Gâteau fin à la Valois. Истолочь въ ступкѣ сорокъ два золотника миндаля, восемнадцать золотниковъ орѣховъ, очищенныхъ и высушенныхъ на огнѣ, прибавляя по одному четыре яйца. Растереть добѣла сто двадцать пять золотниковъ ванильнаго сахара съ двѣнадцатью желтками, присоединить миндаль, орѣхи, сорокъ два золотника крупичатой муки, двадцать золотниковъ картофельной, просѣянныхъ вмѣстѣ, и одновременно десять крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Испечь въ намасленной и обсыпанной картофельною мукой формѣ съ кокардой, отпустить пирогъ такъ, какъ выйдетъ изъ формы, см. рис. № 203.

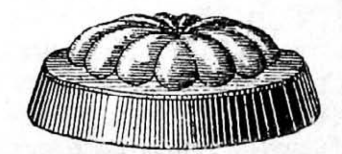


Рис. № 203.

№ 1857. Тортъ трехъ братьевъ. Gâteau trois frères. На легкомъ огнѣ взбить двѣнадцать яицъ, одинъ фунтъ сахара, изъ коего половина ванильнаго. Какъ только масса согрѣется, снять съ огня, взбивать ее на столѣ, пока побѣлѣетъ и поднимется. Прибавить восемьдесятъ золотниковъ рисовой муки, семьдесятъ пять золотниковъ распущеннаго



Рис. № 204.

очищеннаго масла, соединить, уложить въ форму тюрбаномъ, см. рис. № 204, намасленную и обсыпанную мукой, испечь въ умѣренно горячей печи, остудить, покрыть слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, обсыпать крупнымъ сахаромъ № 1610. Если испечено нѣсколько формъ разной величины, наложить пирамидою одну форму на другую.

№ 1858. Тортъ изъ миндальнаго тѣста касолетъ. Toret cassolette aux abricots. Изъ тѣста касолетъ № 1732 сдѣлать двѣ четыреугольныя лепешки, обровнять ихъ линейкою, испечь въ легкомъ жару, положить подъ прессъ, остудить. Соединить на огнѣ абрикосовый мармеладъ № 1618 съ яблочнымъ желе № 2142, высадить до густоты, снять съ огня, прибавить сокъ изъ апельсина, тщательно размѣшать. Наложить слой этого мармелада на одну изъ приготовленныхъ лепешекъ, прикрыть второю, положить подъ легкій прессъ.

ОТДѢЛЪ XXX.

Мелкія кондитерскія печенія.

№ 1859. Пирожки сладкія „Дартуа“. «Dartois». Тонко раскатать слоеное тѣсто № 1253, вырѣзать два длинныхъ пласта шириною въ два вершка. Одинъ изъ нихъ положить на слегка смоченный листъ, на одинъ палецъ отъ краевъ этого пласта наложить тонкій слой любого мармелада: абрикосоваго, земляничнаго, малиноваго, изъ сливъ, изъ яблокъ, изъ айвы, см. № 1618. Края тѣста, незаполненные мармеладомъ, обмазать разбитымъ съ водою яйцомъ, наложить второй пластъ тѣста, обжать намазанные яйцомъ края, дабы верхній пластъ тѣста соединился съ нижнимъ, покрыть верхній пластъ тѣста желткомъ, разбитымъ съ водою, ножомъ намѣтить поверхъ тѣста правильныя полоски, обозначающія размѣры пирожковъ; въ нѣсколькихъ мѣстахъ ножомъ проколоть оба пласта тѣста, испечь въ горячей печи. Передъ тѣмъ, какъ вынимать пирожки изъ печи, обсыпать тонкимъ слоемъ сахара, зарумянить, вынуть изъ печи, остудить, нарѣзать на куски по намѣченнымъ линіямъ, отпустить, см. рис. № 205.

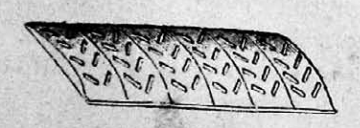



Рис. № 205.

Пирожки «Дартуа» вмѣсто мармелада могутъ быть сдѣланы съ кондитерскимъ кремомъ №№ 1686, 1687. Также вмѣсто второго пласта тѣста на нижній пластъ, покрытый мармеладомъ или кремомъ, можетъ быть наложенъ тонкій переплетъ, сдѣланный изъ тонконарѣзанныхъ полосокъ того же слоенаго тѣста. Нижній слой тѣста, послѣ наложенія на него слоя мармелада или крема, можетъ быть также испеченъ и безъ второго слоя или безъ переплета и, наконецъ, нижній слой тѣста, испеченный съ мармеладомъ или кремомъ и остуженный, можетъ быть покрытъ слоемъ меренги № 2095 и поставленъ въ легкій жаръ, дабы подсушить меренгу.

При изготовленіи пирожковъ «Дартуа» слоеное тѣсто можетъ быть замѣнено полуслоенымъ № 1256.

№ 1860. Пирожки сладкіе изъ слоенаго тѣста. Puits d'amour. Тонко раскатать слоеное тѣсто № 1253, вырѣзать выемкою маленькіе кружки, смочить края, наложить на кружки кольца изъ того же тѣста, верхъ смазать разбитымъ съ водою желткомъ, испечь въ горячей печи, вынуть, выбрать середину, остудить, покрыть бока тонкимъ слоемъ заварной меренги № 2095, обсыпать ихъ изрубленными фисташками, середину заполнить какимъ либо вареньемъ или желе №№ 2142—2145, см. рис. № 206.



Рис. № 206.

№ 1861. Пирожки сладкіе „Конде“. Condés. Раскатать тонкимъ длиннымъ слоемъ слоеное тѣсто № 1253, шириною въ два вершка, покрыть слоемъ глазури «Конде» № 1637, обсыпать сахаромъ, вырѣзать ломтики шириною въ два пальца, см. рис. № 207, переложить на листъ, испечь въ умѣренномъ жару.

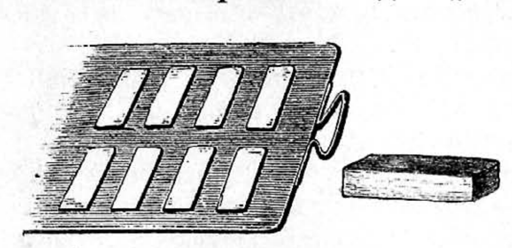


Рис. № 207.

№ 1862. Пирожки сладкіе королевскіе. Royaux. Выдѣлать пирожки, испечь, какъ описано въ № 1861, замѣнивъ глазурь «Конде» глазурью съ ванилью № 1626.

№ 1863. Канелоны съ вареньемъ. Cannelons. Дѣлаются совершенно такъ же, какъ канелоны № 1322, но передъ тѣмъ, какъ вынимать ихъ изъ печи, обсыпать сахарною пудрой и зарумянить, вынуть палочки, наполнить середину вареньемъ, кондитерскимъ кремомъ или взбитыми съ ванильнымъ сахаромъ сливками, см. рис. № 208.



Рис. № 208.

№ 1864. Пирожки сладкіе, съ фруктовымъ мармеладомъ. Juillettes. Формочки лодочкой выложить тонко раскатан-

нымъ слоенымъ тѣстомъ № 1253, наполнить мармеладомъ изъ яблокъ или абрикосовъ, или айвы, или земляники, или малины, см. № 1618, прикрыть слоемъ того же тѣста, спаять края, обмазать желткомъ, провести ножомъ черточки, испечь въ горячей печи. Передъ тѣмъ, какъ вынимать, обсыпать сахарной пудрой, продержать нѣсколько секундъ, вынуть, отпустить.

№ 1865. Пирожки сладкіе съ ананасомъ. Ananas. Выложить тартелетныя формочки тонко раскатаннымъ слоенымъ тѣстомъ № 1253, наложить слой мелко нарѣзанныхъ ананасовъ въ сахарѣ, смѣшанныхъ съ абрикосовымъ пюре № 1619, прикрыть бумагою, испечь въ горячей печи, вынуть, остудить, наполнить куполообразно до краевъ взбитыми сливками, см. рис. № 209, наложить тончайшіе ломтики ананаса въ сахарѣ, заглазировать розовой ананасной глазурью № 1627.



Рис. № 209.

№ 1866. Пирожки сладкіе итальянскіе. Italiennes. Маленькія лодкообразныя формочки обложить полуслоенымъ тѣстомъ № 1256, защипать края. Полфунта миндаля, въ томъ числѣ десять штукъ горькихъ миндалинъ, очистить, истолочь съ тремя бѣлками, соединить съ полуфунтомъ апельсиннаго сахара, съ сорока золотниками отжатаго сливочнаго масла, ложкою померанцевой воды, десятью золотниками муки, дать отдохнуть тѣсту четверть часа, наполнить формочки горкою, обровнять ножомъ, обсыпать сахарною пудрой, испечь въ умѣренномъ жару.

№ 1867. Пирожки сладкіе миль-фейль. Mille-feuilles glacées. Дѣлаются совершенно такъ же, какъ и миль-фейль, описанный въ № 1818, только очень маленькаго размѣра.

№ 1868. Картелетки съ кремомъ и персиками. Tartelettes à la crême aux pêches. Раздѣлить пополамъ восемь крупныхъ персиковъ, погрузить ихъ въ кипятокъ, снять шкурку; высушить, уложить въ каменную чашку, залить холоднымъ сиропомъ въ тридцать градусовъ, см. № 1612. Обложить тѣстомъ № 1711 большія тартелетныя формочки, см. рис. № 210, наполнить ихъ кондитерскимъ кремомъ № 1668 прикрыть бумагой, испечь въ легкомъ жару. Вынуть изъ печи, остудить вполовину, покрыть кремъ слоемъ малиноваго мармелада № 1618, по краямъ тартелетокъ выпустить изъ корнета крошечные шарики изъ меренги № 2097, обсыпать сахаромъ, обсушить въ легкомъ духу, уложить въ каждую тартелетку половину персика, подкрасивъ послѣдніе кисточкою карминомъ, наложить кисточкою тонкій слой распущеннаго желе изъ яблокъ или айвы, см. № 2142 или 2145, обсыпать рублеными фисташками, уложить на блюдо, отпустить. Вмѣсто фисташекъ можно наложить особо выпеченный переплетъ изъ того же тѣста.



Рис. № 210.

№ 1869. Тартелетки „Конде“. Tartelettes Condés. Обложить формочки, см. рис. № 211, А, тѣстомъ № 1711, наполнить ихъ горохомъ или фасолью, или вишневыми косточками, испечь, высыпать горохъ, положить слой абрикосоваго мармелада № 1618, наполнить три четверти формочекъ рисомъ со сливками № 2062, на рисъ наложить половину абрикоса, обланжиреннаго въ жидкомъ сиропѣ, по краю тѣста корнетомъ выпустить рядъ шариковъ глазури «Конде» № 1637, обсыпать сахарною пудрой, посадить на двѣ минуты въ печь, наложить на абрикосы слой густого сиропа, высаженнаго съ яблочнымъ сокомъ, см. рис. № 211, Б.

Рис. № 211, А



Рис. № 211, Б.

№ 1870. Тартелетки съ кремомъ. Tartelettes à la crême. Выпечь изъ тѣста № 1711 тартелетки, какъ указано въ № 1869, покрыть слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, наполнить кондитерскимъ кремомъ съ апельсинною цедрой № 1668, покрыть слоемъ абрикосоваго мармелада, заглазировать глазурью съ ромомъ № 1625, обсыпать рублеными фисташками.

№ 1871. Тартелетки съ каштановымъ пюре. Tartelettes bordelaises. Выпечь изъ тѣста № 1711 тартелетки, какъ указано въ № 1869, покрыть слоемъ смородиннаго желе № 2144, наполнить каштановымъ пюре № 1943, заправленнымъ ванильнымъ сиропомъ, заглазировать глазурью съ мараскиномъ № 1625, украсить звѣздою изъ половинокъ миндаля.

№ 1872. Тартелетки съ мармеладомъ изъ ренклодовъ. Tartelettes Marie-Louise. Выпечь изъ тѣста № 1711 тартелетки, какъ указано въ № 1869, остудить, наложить до половины мармеладомъ изъ ренклодовъ № 1618, на мармеладъ положить горкою слой теплаго крема съ ликеромъ № 1671, остудить, обсыпать сахарною пудрой, апельсинною цедрой, убрать половинками вишенъ.

№ 1873. Тартелетки съ ананасомъ. Tartelettes à l'ananas. Выпечь тартелетки изъ тѣста № 1711, какъ указано въ № 1869, наполнить мелко нарѣзаннымъ ананасомъ въ сахарѣ, соединеннымъ съ кондитерскимъ кремомъ № 1668, покрыть тонкимъ слоемъ полуслоенаго тѣста, запечь въ легкомъ жару, покрыть глазурью съ киршемъ № 1625.

№ 1874. Тартелетки съ вишнями. Tartelettes aux cerises. Выпечь тартелетки изъ тѣста № 1711, какъ указано въ № 1869, наполнить вишнями, безъ косточекъ, сваренными въ жидкомъ сиропѣ и остуженными. Сиропъ высадить до густоты и покрыть имъ вишни.

№ 1875. Тартелетки съ земляникой. Tartelettes aux fraises. Выпечь тартелетки изъ тѣста № 1711, какъ указано въ № 1869, обмазать дно и бока абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, наполнить

земляникой, обсыпанною сахаромъ и остуженною на льду, облить густымъ холоднымъ земляничнымъ сиропомъ.

№ 1876. Тартелетки съ крыжовникомъ. Tartelettes groseilles à l'anglaise. Выпечь тартелетки изъ тѣста № 1711, какъ указано въ № 1869, покрыть слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, симметрично наложить горку крыжовника, см. рис. № 212, обланжиреннаго въ кипяткѣ и выдержаннаго въ апельсинномъ сиропѣ, покрыть слоемъ высаженнаго апельсиннаго сиропа.



Рис. № 212.

№ 1877. Тартелетки по-англійски. Tartelettes à l'anglaise. Выпечь тартелетки изъ тѣста № 1711, какъ указано въ № 1869, остудить, наполнить еще теплымъ кондитерскимъ кремомъ № 1668, посыпать сахаромъ, заколеровать въ печи, остудить, покрыть слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, украсить взбитыми сливками, выпущенными изъ корнета № 1243.

№ 1878. Тартелетки по-нормандски. Tartelettes normandes. Выпечь тартелетки изъ тѣста № 1711, какъ указано въ № 1869, наполнить яблочнымъ мармеладомъ № 1618 съ ромомъ, остудить, покрыть глазурью съ ромомъ № 1625, обсыпать рубленымъ миндалемъ.

№ 1879. Пирожки сладкіе флорентины. Florentines. Обложить тартелетныя формочки тѣстомъ № 1710 или 1711, или 1253, наколоть тѣсто, испечь. Внутри обмазать тартелетки абрикосовымъ или инымъ мармеладомъ, см. № 1618, наполнить меренгой № 2095, перемѣшанною съ лѣсною земляникой, подсушить въ легкомъ жару, покрыть высокимъ слоемъ взбитыхъ сладкихъ сливокъ, см. рис. № 213, украсить изъ корнета шариками изъ сливокъ.



Рис. № 213.

№ 1880. Пирожки сладкіе, савойскіе. Savoisiennes. Обложить круглыя обмасленныя формочки тѣстомъ № 1253 или 1711, проколоть тѣсто, испечь. Кисточкою положить слой какого-либо мармелада, см. № 1618, куполообразно наполнить густымъ пюре изъ каштановъ № 1943, высаженнымъ съ ванильнымъ сиропомъ и соединеннымъ съ кондитерскимъ кремомъ № 1668, украсить изъ корнета шариками взбитыхъ съ ванильнымъ сахаромъ сливокъ, см. рис. № 214.



Рис. № 214.

№ 1881. Пирожки сладкіе дипломатъ. Diplomats à la crême. Обложить тартелетныя формочки тѣстомъ № 1711, наложить слой мелко изрубленныхъ цукатовъ, заполнить кремомъ для даріолей, см. № 1925, испечь въ умѣренномъ жару, остудить, наложить кисточкою тонкій слой какого-нибудь мармелада, см. № 1618, покрыть слоемъ взбитыхъ сливокъ или заварною меренгой № 2095, украсить тѣмъ же изъ корнета, отпустить.

№ 1882. Пирожки сладкіе, фаншонеты. Fanchonnettes aux amandes. Обложить формочки тонкимъ слоемъ тѣста № 1711, наполнить шоколаднымъ кондитерскимъ кремомъ № 1668, установить на листъ, испечь въ умѣренномъ жару, положить тонкій слой какого-



Рис. № 215.

либо мармелада, см. № 1618, слой заварной меренги № 2095, изъ послѣдней же сдѣлать украшенія, обсыпать сахарною пудрой, подсушить въ легкомъ жару, см. рис. № 215.

№ 1883. Пирожки песочные, парижскіе. Sablés de Paris. Сдѣлать тѣсто изъ фунта муки, полуфунта растертаго сливочнаго масла съ двумя желтками, пятьюдесятью золотниками апельсиннаго или ванильнаго сахара, застудить на льду, тонко раскатать, вырѣзать пирожки выемкой, изображенною на рисункѣ № 216, испечь въ хорошемъ жару. Пекутся около десяти минутъ.

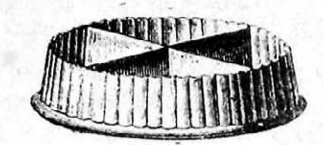


Рис. № 216.

№ 1884. Пирожки песочные, безъ яицъ. Sablés de Litieux. Замѣсить тѣсто изъ фунта муки, полустакана молока, полуфунта растертаго сливочнаго масла, четверти фунта мелкаго сахара, четверти фунта сахарнаго песка, чуточки истолченной корицы; остудить на льду. Раскатать лепешкою, уложить въ маленькія, намасленныя кольцеобразныя формы, діаметромъ въ два, два съ половиной вершка или вырѣзать кружки выемкою, испечь въ хорошемъ жару. Пекутся около десяти минутъ.

№ 1885. Пирожки песочные, трувильскіе. Sablés de Trouville. Протолочь двадцать пять золотниковъ высушенныхъ орѣховъ съ полуфунтомъ сахара, соединить и замѣсить тѣсто съ тремя четвертями фунта муки, пятьюдесятью золотниками растертаго масла, двумя ложками сырыхъ сливокъ, остудить на льду. Въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 1883.

№ 1886. Эклеры кофейные или шоколадные. Eclaires au café, au chocolat. Имѣть тѣсто № 1717, выпустить изъ корнета на листъ, обсыпанный мукою, десять или двѣнадцать палочекъ одина-

коваго размѣра, обмазать верхъ желткомъ съ водою, испечь въ умѣренномъ жару. Остудить, сбоку сдѣлать продольный разрѣзъ, наполнить середину кондитерскимъ шоколаднымъ или кофейнымъ кремомъ №№ 1666—1668 и 1671, покрыть поверхность самымъ легкимъ, чуть замѣтнымъ, слоемъ какого-нибудь фруктоваго желе, см. № 2142—2145 или мармелада №1618, обмакнуть верхъ въ глазурь №№ 1633 или 1630 или 1631, дать подсохнуть, отпустить, см. рис. № 217.

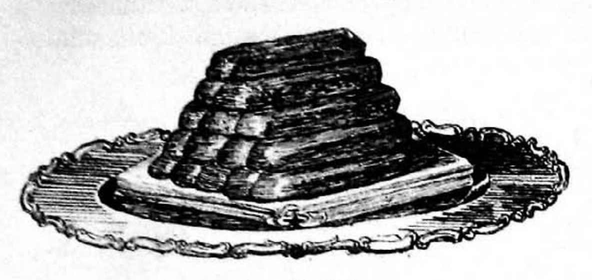


Рис. № 217.

№1887. Профитроли сладкіе. Profiteroles. Имѣть тѣсто №1717, выпустить изъ корнета тѣсто маленькими шариками, обмазать верхъ желткомъ съ водою, испечь въ умѣренномъ жару. Уложить горячими на блюдо горкою, облить горячимъ шоколаднымъ соусомъ № 1651, отпустить.



Рис. № 218.

Очень маленькіе профитроли, выпеченные и остуженные, обмакиваются въ жидкій леденецъ № 1613 и ими гарнируется пирогъ Св. Гонорія, № 1824.

Профитроли болѣе крупные, см. рис. № 218, такъ же, какъ и эклеры, наполняются кондитерскимъ кремомъ, № 1886 и глазируются такой же глазурью.

Такіе же точно, т. е. болѣе крупные профитроли наполняются сладкими взбитыми сливками, обсыпаются мелкимъ ванильнымъ сахаромъ. У насъ эти профитроли носятъ названіе петишу или патишу,—исковерканное французское названіе pâte à chou.

Эти же самые крупные профитроли, см. рис. № 219, передъ тѣмъ, какъ сажать ихъ въ печь, могутъ быть обмазаны желткомъ съ водою, обсыпаны сахаромъ, мелко искрошеннымъ миндалемъ или обмазаны взбитымъ бѣлкомъ, обсыпаны крупнымъ толченымъ сахаромъ и миндалемъ, или, наконецъ, обсыпаны очень мелкимъ сахаромъ и миндалемъ, причемъ сахаръ, отъ прикосновенія къ тѣсту, долженъ чуть растаять и зарумяниться въ печи.



Рис. № 219.

Всѣ поименованные профитроли, уже испеченные, могутъ быть наполнены чрезъ надрѣзъ сбоку разными вареньями или кремами, см. №№ 1666—1693.

№ 1888. Профитроли съ земляничною глазурью. Profiteroles glacées aux fraises. Испечь профитроли, какъ указано въ

№ 1887, остудить, подрѣзать верхушку, наложить на послѣднюю тонкій слой мармелада № 1618, заглазировать глазурью изъ земляники № 1627; когда глазурь подсохнетъ, срѣзать верхушку, наполнить середину взбитыми съ ванильнымъ сахаромъ сливками или пюре изъ какихъ-либо ягодъ или фруктовъ, см. № 1619, прикрыть верхушкою, отпустить. Земляничная глазурь можетъ быть замѣнена всякой другой, т. е. шоколадной № 1630, ванильной № 1626, кофейной № 1631 и т. д.

№ 1889. Хлѣбцы сладкіе, дюшесъ. Pains à la duchesse. Тѣсто № 1717 выпустить изъ корнета палочками чуть короче и чуть толще, чѣмъ эклеры № 1886, обмазать желткомъ съ водою, испечь въ умѣренномъ жару. Остудить, надрѣзать съ одного конца, наполнить середину взбитыми сливками, соединенными съ ананаснымъ, земляничнымъ или малиновымъ сиропомъ, поверхность покрыть тонкимъ слоемъ соотвѣтствующаго желе, см. №№ 2142—2145, обсыпать сахарной пудрою, отпустить.

№ 1890. Хлѣбцы сладкіе а-ла-Мекъ. Pains à la Mecque. Столовой ложкою захватить тѣсто № 1717, выложить на желѣзный листъ въ формѣ удлиненной рѣпы, обмазать желткомъ съ водою, обсыпать крупнымъ толченымъ сахаромъ, испечь въ умѣренномъ жару.

№ 1891. Миндальное пирожное. Macarons aux amandes. Раздробить фунтъ сухого очищеннаго или неочищеннаго миндаля съ фунтомъ мелкаго сахара, присоединить по одному восемь бѣлковъ, еще фунтъ мелкаго сахара; изъ корнета, см. № 1906, выдѣлать лепешечки изъ этой массы и уложить на бумагу или на листъ, обсыпанный мукою, продержать въ прохладномъ мѣстѣ нѣсколько часовъ, кисточкою чуть-чуть смочить водой каждую лепешечку; испечь въ легкомъ жару.

№ 1892. Миндальное пирожное нѣжное. Macarons moelleux. Полфунта миндаля раздробить съ полуфунтомъ сахарной пудры, прибавить еще тридцать золотниковъ сахарной пудры, восемнадцать золотниковъ сахарнаго песка, два бѣлка, три взбитыхъ бѣлка; изъ корнета, см. № 1906, выложить маленькія лепешки на бумагу, испечь въ умѣренномъ жару такъ, чтобы подсушить лишь верхнюю часть пирожнаго, снять съ бумаги, слѣпить по двѣ лепешки вмѣстѣ.

№ 1893. Пирожное миндальное съ орѣхами. Macarons noisette. Тридцать золотниковъ миндаля, полфунта каленыхъ орѣховъ, фунтъ мелкаго сахара раздробить, истолочь, присоединить отъ трехъ до четырехъ бѣлковъ, раздѣлить на маленькіе кусочки, скатать шарики въ формѣ оливокъ, смочить въ разбитомъ бѣлкѣ, обвалять въ крупномъ сахарѣ; испечь въ легкомъ жару.

№ 1894. Пирожное миндальное съ цукатами. Macarons reine. Фунтъ миндаля раздробить или истолочь съ полутора фунтомъ мелкаго сахара, присоединить двадцать золотниковъ мелко нарѣзан-

ныхъ апельсинныхъ цукатовъ, четыре или пять бѣлковъ, уложить лепешками на бумагу, на каждую лепешку наложить ломтикъ цуката, обсыпать мелкимъ сахаромъ, испечь въ легкомъ жару.

№ 1895. Пирожное миндальное съ шоколадомъ. Macarons chocolat. Тридцать золотниковъ миндаля мелко раздробить и истолочь съ пятьюдесятью золотниками сахара, пятнадцатью золотниками шоколада, двумя бѣлками, выложить маленькими лепешечками на бумагу, испечь въ легкомъ жару.

№ 1896. Кольца миндальныя. Anneaux aux amandes. Нарѣзать тонкими ломтиками фунтъ очищеннаго миндаля, тщательно соединить фунтъ сахарной пудры съ двумя бѣлками, смѣшать съ миндалемъ, выдѣлать изъ этой массы пирожныя въ видѣ колецъ, уложить на листъ, смазанный воскомъ, испечь въ легкомъ духу.

№ 1897. Миндальное кондитерское печеніе. Macarons orangés. Тщательно соединить фунтъ апельсиннаго сахара, полфунта толченаго миндаля, одинъ бѣлокъ, три взбитыхъ бѣлка. Выложить корнетомъ на листъ бумаги маленькими однообразными кучками, печь въ легкомъ жару.

№ 1898. Пирожки сладкіе „ренъ“. Reine. Миндальное тѣсто № 1734 раскатать въ тонкій пластъ, выемкою вырѣзать кружки, покрыть слоемъ заварной меренги № 2095, обсыпать сахарною пудрой, испечь въ легкомъ жару.

№ 1899. Пирожки сладкіе фру-фру. Frou-frou. Выложить низкія, маленькія, гладкія формочки миндальнымъ тѣстомъ № 1736, просушить въ легкомъ жару, остудить, кисточкою обмазать внутреннія стѣнки какимъ-нибудь мармеладомъ, см. № 1618, куполообразно наложить масленымъ кремомъ № 1683 съ ромомъ, обровнять ножомъ, застудить въ прохладномъ мѣстѣ, заглазировать розовой апельсинной глазурью № 1627, на верхушку положить рубленыхъ фисташекъ.

№ 1900. Пирожки сладкіе изъ миндальнаго тѣста. Abricotins. Изъ тѣста № 1739 раскатать два тонкіе пласта, испечь въ умѣренномъ жару, одинъ изъ пластовъ положить на мраморную доску. Высадить до густоты абрикосовый мармеладъ № 1618 съ яблочнымъ сиропомъ и сокомъ изъ апельсиновъ, снять съ огня, остудить, постоянно мѣшая; наложить слой этой массы на приготовленное тѣсто, прикрыть вторымъ пластомъ тѣста, наложить примѣрно на два часа въ видѣ пресса нетяжелую доску или подносъ, снять прессъ, ровно обрѣзать края, нарѣзать правильными четыреугольниками.

№ 1901. Пирожки сладкіе, нормандскіе. Tartelettes normandes. Тартелетныя формочки обложить миндальнымъ тѣстомъ № 1731, наполнить вполовину густымъ сладкимъ яблочнымъ мармеладомъ № 1618 съ ромомъ, обсыпать сахарною пудрой, рубленымъ, сухимъ миндалемъ. Испечь въ умѣренномъ жару.

№ 1902. Пирожки сладкіе, мараскины. Marasquins. Обложить тартелетныя формочки тонкимъ слоемъ тѣста № 1705. Протолочь полфунта очищеннаго сухого миндаля съ тремя четвертями ванильнаго или апельсиннаго сахара, двумя бѣлками, прибавить въ массу два или три взбитыхъ бѣлка, наполнить куполообразно приготовленныя съ тѣстомъ тартелетныя формочки, испечь въ умѣренномъ жару, обсыпать сахарною пудрой, отпустить.

№ 1903. Пирожки сладкіе „гоммезъ“. Gommeuses. Обложить маленькія четыреугольныя формочки тѣстомъ № 1733, наполнить масленымъ кремомъ съ орѣхами № 1689, покрыть глазурью съ мараскиномъ № 1625, на середину наложить половину орѣха въ карамели № 1613.

№ 1904. Пирожки сладкіе, сахарьенъ. Sahariens. Тонко раскатать миндальное тѣсто № 1737, вырѣзать выемкою маленькіе кружки, испечь на обсыпанныхъ мукою листахъ въ легкомъ жару, остудить, покрыть слоемъ масленаго шоколаднаго крема № 1692, дать застыть, заглазировать шоколадной глазурью № 1630.

№ 1905. Пирожки сладкіе, миспесы по-французски. Mincepais à la française. Изрубить полфунта очищеннаго отъ пленокъ почечнаго жира, полфунта мозгового жира изъ костей, присоединить фунтъ разнаго очищеннаго изюма: малаги, кишмиша, коринки, фунтъ мелко накрошенныхъ очищенныхъ кислыхъ яблокъ, три четверти фунта мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, полфунта апельсиннаго сахара, нѣсколько накрошенныхъ миндалинъ, по полъ-ложки имбиря въ порошкѣ, толченой ванили, толченой корицы, стаканъ мадеры, полъ-стакана рома, полъ-стакана кирша, прикрыть бумагою, оставить такъ въ теченіе нѣсколькихъ дней. Передъ изготовленіемъ положить нѣсколько ложекъ малиноваго мармелада № 1618. Обложить тартелетныя формочки тѣстомъ № 1711, наполнить приготовленною массой, прикрыть, защипать тонкою лепешечкой изъ слоенаго тѣста № 1253 съ вырѣзаннымъ посерединѣ выемкою кружкомъ, смочить яйцомъ, испечь въ умѣренномъ жару.

Отдѣльно вырѣзать изъ слоенаго тѣста маленькіе кружки, уложить ихъ на мокрый листъ, обмазать яйцомъ, начертить на нихъ ножомъ рубчики, испечь. Передъ отпускомъ налить въ каждый миспесъ сиропъ съ ромомъ, прикрыть крышечкою, уложить на блюдо, отпустить горячими, см. рис. № 220.



Рис. № 220.

№ 1906. Бисквиты кюльеръ. Biscuits à la cuiller. Выдѣлываются изъ тѣста, описаннаго въ №№ 1743 и 1752, причемъ тѣсто укладывается въ корнетъ изъ бумаги или холста и выпускается, какъ указано на рис. № 221, на плафонъ или на листъ



Рис. № 221.

бѣлой бумаги. Выпущенные бисквиты обсыпаются сахарною пудрой и, какъ только поверхность ихъ начнетъ блестѣть, т. е. сахаръ начнетъ таять, посадить въ печь, въ легкій жаръ и вынуть черезъ пятнадцать минутъ, когда бисквиты чуть-чуть пожелтѣютъ. Остудить, тонкимъ ножомъ срѣзать съ бумаги.

№ 1907. Пирожки сладкіе мока. Petits mokas. Испечь тонкимъ слоемъ шоколадный бисквитъ № 1744 или 1745, тремя выемками вырѣзать кружки трехъ величинъ, раздѣлить ихъ въ толщину на тоненькіе пласты, наложить на каждый пластъ масленый кофейный кремъ № 1691, наложить три пласта одинъ на другой, обмазать тѣмъ же кремомъ бока сложенныхъ пластовъ, обровнять ножомъ, верхушку убрать анжеликою, ложечкой взбитыхъ сливокъ, см. рис. № 222.



Рис. № 222.

№ 1908. Пирожки сладкіе кастильскіе. Castillans. Испечь бисквитъ № 1743 въ два пальца толщины, въ два вершка ширины, раздѣлить въ толщину на два пласта, прослоить фаршемъ изъ миндаля № 1696, разрѣзать бисквитъ треугольниками, покрыть тонкимъ слоемъ какого-либо мармелада, см. № 1618, оглазировать лимонной, апельсинной или мандариновой глазурью № 1627, вырѣзать середину, наполнить ее желе изъ смородины № 2144, огарнировать тѣмъ же желе маленькими шариками изъ корнета, см. рис. № 223.

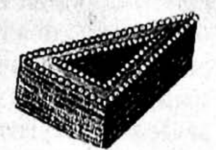


Рис. № 223.

№ 1909. Пирожки сладкіе съ миндалемъ. Eldorados. Въ легкомъ жару испечь въ маленькихъ гладкихъ, обмасленныхъ формочкахъ бисквитъ изъ полуфунта муки, четверти фунта апельсиннаго сахара, растертаго съ двумя желтками, пятнадцати золотниковъ мелко накрошенныхъ цукатовъ, трехъ взбитыхъ бѣлковъ. Вынуть изъ формочекъ, наложить наверхъ слой фруктоваго мармелада № 1618, обсыпать тончайшими ломтиками миндаля, сахарною пудрой.

№ 1910. Пирожки сладкіе съ орѣхами. Noisetines. Испечь бисквитъ № 1761 въ формѣ для генуэзскаго тѣста, см. № 1719, рис. № 168, вышиной въ одинъ вершокъ, обрѣзать, обровнять, нарѣзать длинными кусками въ вершокъ ширины, каждый кусокъ раздѣлить на квадратики, стѣнки и верхъ обмазать масленымъ кремомъ № 1683, густо обсыпать высушенными толчеными орѣхами, остудить на холодѣ, густо обсыпать сахарною пудрой, см. рис. № 224.



Рис. № 224.

№ 1911. Пирожки сладкіе съ шоколадомъ. Moricots. Корнетомъ, см. № 1906, выложить на листъ бумаги круглыя лепешки изъ бисквитнаго тѣста № 1745, обсыпать сахаромъ, испечь въ легкомъ жару. Обмазать половину лепешекъ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618 и заглазировать шоколадной глазурью № 1630; изъ остальной половины лепешекъ удалить часть середины, заполнить пустоту взбитыми сливками или масленымъ кремомъ № 1683, наложить лепешку, заглазированную шоколадомъ, на лепешку съ кремомъ, отпустить, см. рис. № 225.



Рис. № 225.

№ 1912. Пирожки сладкіе, ежики. Hérissons. Въ намасленныхъ тартелетныхъ формочкахъ испечь бисквитное тѣсто № 1763, остудить, выбрать середину; наполнить куполообразно масленымъ кремомъ съ фисташками № 1688, сгладить ножомъ, обтыкать тонкими ломтиками фисташекъ или миндаля, см. рис. № 226.



Рис. № 226.

№ 1913. Буше сладкія съ фисташками. Bouchées de pistaches. Изъ бисквитнаго тѣста № 1743 испечь въ легкомъ жару очень маленькія круглыя булочки, выпустивъ тѣсто изъ корнета, см. № 1906, на плафонъ, обсыпанный мукою или на листъ бумаги. Остудить, выбрать снизу чуточку мякиша, заполнить отверстіе фисташковымъ масленымъ кремомъ № 1688, соединить по двѣ лепешки вмѣстѣ, обмазать тонкимъ слоемъ фруктоваго мармелада № 1618, покрыть глазурью изъ фисташекъ № 1628.

№ 1914. Буше сладкія, де-дамъ. Bouchées de dames. Приготовляются такъ же, какъ буше № 1913, причемъ сдѣланныя въ тѣстѣ отверстія заполняются всякими мармеладами, см. № 1618, желе №№ 2142—2145, кремами №№ 1666—1693 и глазируются сверху глазурью: ванильной № 1626, кофейной № 1631, шоколадной № 1630, апельсинной или лимонной № 1627 и т. д.

№ 1915. Пирожки сладкіе, бискоты. Biscottes. Растереть въ чашкѣ пять желтковъ съ тридцатью двумя золотниками апельсиннаго сахара, прибавить пять взбитыхъ бѣлковъ, одновременно всыпать дождемъ тридцать два золотника просѣянной муки, пятнадцать золотниковъ миндальнаго порошка № 1594. Уложить эту массу въ плоскія формы для бисквитовъ, испечь въ легкомъ жару. Вынуть бисквитъ изъ формы, нарѣзать ломтиками, обсыпать сахарною пудрой, подсушить въ вольномъ духу, отпустить.

№ 1916. Пирожки сладкіе мартиники. Martiniques. Выпеченное бисквитное тѣсто № 1743, въ палецъ толщиною, правильно разрѣзать на квадратики, куполообразно наложить слой масленаго крема съ ванилью № 1687, сравнять ножомъ, дать застыть, оглазировать заварной шоколадной глазурью № 1630.

№ 1917. Пирожки сладкіе, фріандъ. Friands. Четверть фунта истолченнаго миндаля соединить съ двумя бѣлками, небольшимъ количествомъ мелко нарѣзанной апельсинной цедры. Взбить четыре бѣлка, соединить съ тремя четвертями фунта мелкаго апельсиннаго сахара, десятью золотниками муки, приготовленнымъ миндалемъ, четвертью фунта распущеннаго масла, выложить изъ корнета, см. № 1906, лепешками на обмасленные и обсыпанные мукою листы, испечь въ среднемъ жару, остудить, покрыть слоемъ фруктоваго мармелада № 1618, заглазировать глазурью съ киршемъ № 1625.

№ 1918. Пирожки сладкіе, палестины. Palestines. Обложить тартелетныя формочки тонкимъ слоемъ тѣста № 1705, наполнить бисквитнымъ тѣстомъ № 1763, испечь въ легкомъ жару, наложить слой масленаго крема съ фисташками № 1688, обровнять ножомъ, украсить изъ корнета масленымъ ванильнымъ кремомъ № 1687, остудить въ прохладномъ мѣстѣ, см. рис. № 227.



Рис. № 227.

№ 1919. Пирожки сладкіе, анжелины. Angélines. Испечь пирожки въ тартелетныхъ формахъ изъ бисквитнаго тѣста съ миндалемъ № 1757, срѣзать верхъ тѣста, вынуть часть середины, наполнить изъ корнета масленымъ кремомъ съ миндалемъ и орѣхами № 1689.

№ 1920. Пирожки сладкіе, шведскіе. Suédoises. Обложить тартелетныя формочки тонкимъ слоемъ тѣста № 1705, покрыть тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618, наполнить бисквитнымъ шоколаднымъ тѣстомъ № 1745, испечь въ легкомъ жару, покрыть тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада, заглазировать глазурью съ ликеромъ изъ какао № 1625.

№ 1921. Пирожки сладкіе, маленькія шарлотки. Petitees charlottes. На дно небольшихъ формочекъ для бабы уложить тонкіе кружки бисквитнаго тѣста № 1743, стѣнки формочекъ обложить правильно нарѣзанными тонкими ломтиками того же тѣста, склеить между собою ломтики бисквита леденцомъ, заполнить пустоту кремомъ Св.-Гонорія № 1670 или взбитыми сливками.

№ 1922. Пирожки сладкіе изъ генуэзскаго тѣста. Génoises fourrées. Испечь въ низкихъ формахъ генуэзское тѣсто № 1719 толщиною въ три четверти вершка, нарѣзать полосками въ два вершка ширины, въ толщину распластать на двѣ части, промазать масленымъ кремомъ № 1683 или мармеладомъ № 1618, или желе №№ 2142 — 2145, соединить оба пласта, покрыть тонкимъ слоемъ мармелада, заглазировать какою угодно глазурью, см. №№ 1623—1637, раздѣлить на однообразные прямоугольники, отпустить.

Второй способъ изготовленія такихъ же пирожныхъ заключается въ томъ, что тѣсто выпекается въ четверть вершка толщины; выемкою вырѣзать кружки, каждый изъ нихъ обмазать съ одной стороны мармеладомъ или желе, или кремомъ, соединить по два кружка, заглазировать какою-либо глазурью, обсыпать рубленымъ миндалемъ, фисташками или калеными орѣхами, отпустить.

№ 1923. Пирожки сладкіе съ цукатами. Pains à l'orangat. Растереть въ чашкѣ полфунта сахара съ тремя яйцами, прибавить четверть фунта истолченнаго миндаля, ложку мараскина, ложку ликера noyau, четверть фунта муки, восемнадцать золотниковъ накрошенныхъ цукатовъ, наложить этою массой небольшія тартелетныя формочки, испечь въ умѣренномъ жару, замаскировать слоемъ мармелада № 1618, обсыпать сахарною пудрой, отпустить.

№ 1924. Пирожки сладкіе капризъ. Caprices. Растереть въ чашкѣ четверть фунта истолченнаго миндаля, четверть фунта ванильнаго или апельсиннаго сахара, одно яйцо, двѣнадцать золотниковъ муки, прибавить четыре взбитыхъ бѣлка, наполнить этою массой обмасленныя и обсыпанныя мукою тартелетныя формочки, обсыпать сахарною пудрой, испечь въ умѣренномъ жару.

№ 1925. Даріоли съ миндалемъ. Darioles. Обмаслить двѣнадцать формочекъ для даріолей, обложить ихъ тѣстомъ № 1705. Въ чашкѣ взбить два яйца, прибавить двадцать золотниковъ ванильнаго сахара, восемнадцать золотниковъ муки, шесть истолченныхъ миндальныхъ пирожныхъ, чуточку соли, стаканъ съ четвертью сливокъ, смѣшать, процѣдить два раза чрезъ сито. Въ каждую формочку положить кусочекъ сливочнаго масла, наполнить ихъ на три четверти приготовленною массой, установить на плафонъ. Испечь въ умѣренномъ, но хорошемъ жару. Передъ тѣмъ, какъ вынимать, обсыпать сахаромъ, продержать четверть часа въ легкомъ жару, отпустить, см. рис. № 228.

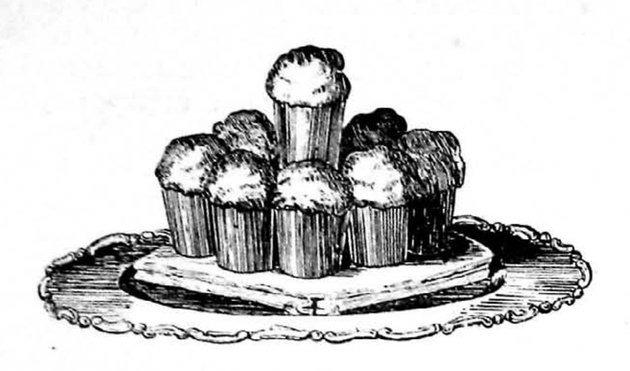


Рис. № 228.

№ 1926. Пирожки сладкіе, маленькіе султанчики. Petits sultans. Въ даріольныхъ формочкахъ, см. рис. № 229, испечь маленькія бабы изъ тѣста № 1289, вынуть, срѣзать верхъ, промочить сиропомъ № 1661, вынуть середину, верхній край обмазать заварною меренгой № 2095, обсыпать рублеными фисташками, заполнить середину взбитыми съ сахаромъ сливками и пюре изъ земляники № 1619, на верхушку уложить крупную ягоду земляники.



Рис. № 229.

№ 1927. Пирожки сладкіе „Мариланъ". Marillans. Въ гладкихъ, низкихъ, съ ровными боками, формочкахъ испечь пирожки изъ тѣста № 1289 или 1290, выложить на рѣшето, промочить ликеромъ noyau или алькермесомъ, остудить, разрѣзать поперекъ на двѣ части, выбрать немного мякиша, заполнить пустоту взбитыми сливками съ миндалемъ пралине № 1595 или заварною меренгой № 2095, заваренной съ однимъ изъ поименованныхъ ликеровъ, см. рис. № 230.

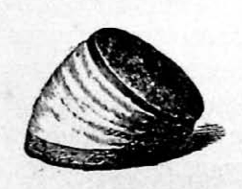


Рис. № 230.

№ 1928. Пирожки сладкіе Св.-Гонорія. Petites polkas ou Saint-Honoré. Дѣлаются совсѣмъ такъ же, какъ и пирогъ Св.-Гонорія № 1824, но очень маленькими.

№ 1929. Пирожки сладкіе изъ вѣнскаго тѣста. Viennoises. Тонко раскатать тѣсто № 1729 полосами въ шесть вершковъ длины и два вершка ширины, наложить на тѣсто слой мармелада изъ малины, земляники или вишенъ, см. № 1618, защипать края щипчиками, см. рис. № 231, вырѣзать рѣзцомъ изъ того же тѣста тонкія ленточки, сдѣлать изъ нихъ переплетъ, испечь въ умѣренномъ жару, обсыпать сахарною пудрой, нарѣзать правильными порціонными ломтиками въ три четверти вершка ширины.

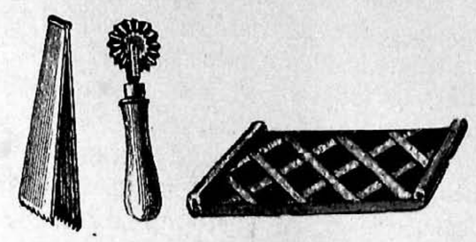


Рис. № 231.

№ 1930. Пирожки сладкіе изъ вѣнскаго тѣста, въ формѣ маленькихъ тортовъ Tartelettes viennoises. Изъ тѣста № 1711 въ маленькихъ формочкахъ для флановъ № 1774 выдѣлать маленькіе торты, наполнить ихъ мармеладомъ изъ вишенъ или малины, см. № 1618, наложить тончайшія ленточки изъ того же тѣста, въ видѣ переплета, испечь въ хорошемъ жару, остудить, обсыпать сахарною пудрой, отпустить, см. рис. № 232.



Рис. № 232.

№ 1931. Галетки сладкія. Galettes fondantes. Замѣсить тѣсто изъ семидесяти золотниковъ муки, тридцати пяти золотниковъ апельсиннаго сахара, фунта распущеннаго сливочнаго масла, трехъ желтковъ. Дать тѣсту полежать, тонко раскатать, вырѣзать выемкою кружки, наколоть лепешечки, испечь въ горячей печи.

№ 1932. Галетки съ миндалемъ. Galettes fondantes aux amandes. Замѣсить тѣсто изъ фунта муки, трехъ четвертей фунта масла, сорока золотниковъ миндальнаго порошка № 1594, пятнадцати золотниковъ мелкаго сахара, трехъ или четырехъ бѣлковъ; раскатать тѣсто, выемкою вырѣзать кружки, испечь въ жаркой печи.

№ 1933. Пуфъ. Poufs. Замѣсить въ чашкѣ фунтъ муки, полфунта распущеннаго масла, три яйца, чуточку соли, померанцевой воды, сливокъ. Выложить тѣсто кусками на листы, покрытые воскомъ, при помощи куска картона, вырѣзаннаго, какъ показано на рис. № 233, обсыпать крупнымъ сахаромъ, рубленымъ миндалемъ, испечь въ горячей печи, обсыпать еще разъ сахаромъ, отпустить.

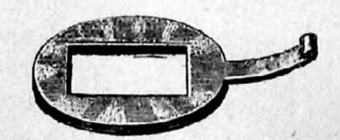


Рис. № 233.

№ 1934. Пирожки сладкіе изъ меренги. Dauphines. Въ легкомъ жару испечь досуха изъ меренги № 2097 тонкіе квадратики, длиною и шириною въ вершокъ съ четвертью. Обмазать всѣ

квадратики масленымъ кофейнымъ кремомъ № 1691, наложить одинъ на другой по два или по три квадратика, убрать верхъ тѣмъ же кремомъ изъ корнета № 1243.

№ 1935. Палочки изъ меренгъ. Bâtons de pistaches, vanillés et de chocolat. Въ бѣлки, приготовленные для меренги № 2097, присоединить или мелко нарубленныя фисташки, ванильнаго порошка, или истолченнаго шоколада, смѣшать, корнетомъ выпустить маленькія палочки въ формѣ очень маленькихъ бисквитовъ, см. № 1906, испечь въ легкомъ жару.

№ 1936. Пирожки сладкіе муслинъ. Biscuit mousseline. Изъ четырехъ бѣлковъ сдѣлать меренгу № 2095, прибавить рюмку мараскина, шестнадцать золотниковъ просѣянной картофельной муки, уложить въ коробочки для бисквитовъ, испечь въ легкомъ жару, отпустить, см. рис. № 234.



Рис. № 234.

№ 1937. Пирожки сладкіе, крокиньоли. Croquignoles. Полфунта муки, шестьдесятъ золотниковъ ванильной или апельсинной пудры, четыре цѣлыхъ яйца тщательно растереть. Чуть-чуть обмазать листы масломъ, обсыпать мукою, выложить тѣсто изъ корнета на листы въ формѣ маленькихъ бисквитовъ № 1906 тоненькими палочками, поставить въ легкую печь, продержать въ печи около получаса, вынуть немедленно снять крокиньоли съ листа горячими.

ОТДѢЛЪ XXXI.

Сладкія не холодныя.

№ 1938. Шарлотъ изъ яблокъ. Charlotte de pommes à la vanille. Густо намаслить шарлотную форму см. рис. 235, А, наложить на дно кружокъ намасленной бумаги, вырѣзать изъ черстваго бѣлаго хлѣба тонкую лепешку по размѣрамъ дна формы, разрѣзать эту лепешку на части, обмакнуть каждую часть въ распущенное масло и въ желтокъ, разбитый съ молокомъ, уложить ихъ тѣсно на дно формы. Нарѣзать также изъ черстваго бѣлаго хлѣба тонкіе ломтики, длиною по высотѣ формы и шириною въ два пальца, обмакнуть въ распущенное масло, края смазать желткомъ,



Рис. № 235, А.

обложить этими ломтиками бока формы, тѣсно приставляя одинъ ломтикъ хлѣба къ другому. Покрыть форму, поставить ее въ прохладное мѣсто. Очистить, нарѣзать желаемое количество яблокъ, положить ихъ въ намасленный сотейникъ, обсыпать ванильнымъ сахаромъ, налить рюмку кирша или рома, припустить на сильномъ огнѣ; какъ только сокъ изъ яблокъ испарится, яблоки дойдутъ до готовности, обсохнутъ и затвердѣютъ, прибавить абрикосоваго мармелада № 1618 или густо-высаженнаго пюре № 1619; продержать минуту на огнѣ, снять съ огня. Черезъ десять минутъ слить съ яблокъ вновь образовавшійся сокъ и сухими сравнительно ломтиками яблокъ наполнить форму, прикрыть послѣднюю такою же лепешкой изъ хлѣба, какая была вырѣзана для дна, сильно промаслить эту наружную лепешку нераспущеннымъ масломъ, поставить форму на плафонъ, посадить въ горячую печь, дабы хлѣбъ зарумянился, спустить немного жаръ, продержать въ печи около двадцати минутъ и, когда шарлотъ будетъ свободно отставать отъ краевъ формы, опрокинуть послѣднюю на блюдо и, не снимая формы, продержать на блюдѣ двѣ-три минуты, удалить съ блюда лишнее масло, затѣмъ снять форму, покрыть наружную корку тонкимъ слоемъ густого и сладкаго мармелада, обложить основаніе шарлота четвертушками обланжиренныхъ яблокъ и отдѣльно чуть-чуть проваренныхъ съ абрикосовымъ мармеладомъ. Отпустить съ соусомъ изъ абрикосовъ съ ванилью № 1644, см. рис. 235, Б.

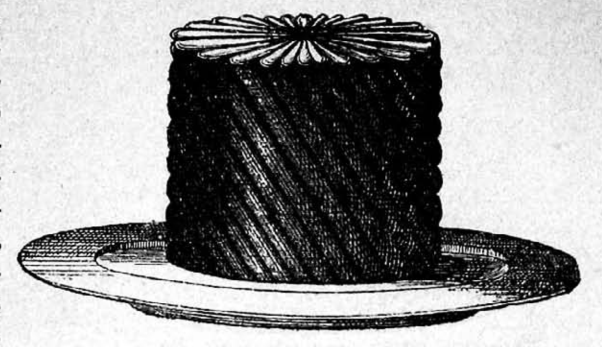


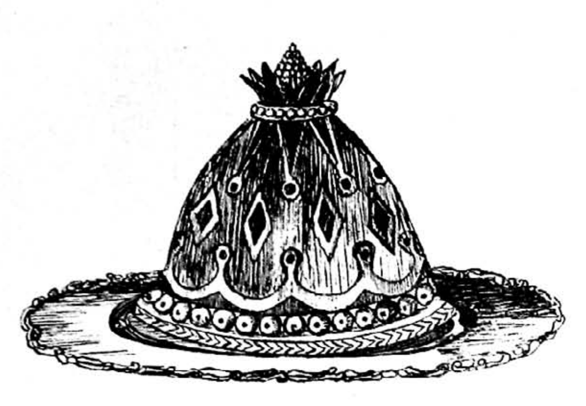
Рис. № 235, Б.

№ 1939. Шарлотъ изъ яблокъ по-варшавски. Charlotte à la varsovienne. Приготовить шарлотную форму съ хлѣбомъ, какъ описано въ № 1938, наложить на хлѣбъ очень густой слой яблочнаго мармелада № 1618, за полчаса до отпуска наполнить форму разными фруктами, отваренными въ сиропѣ: персиками, абрикосами, сливами, ананасами, грушами, вишнями. Всѣ эти фрукты должны быть предварительно очищены, осушены, косточки удалены. Переложить фрукты густымъ абрикосовымъ мармеладомъ; поверхъ фруктовъ наложить лепешку изъ бѣлаго хлѣба, нижнюю часть которой, прилегающую къ фруктамъ, обмазать яблочнымъ мармеладомъ, а верхнюю, наружную—сливочнымъ масломъ. Поставить форму на плафонъ, испечь, отпустить, какъ указано въ

№ 1938. Подать особо соусъ № 1644. Оба описанные шарлота №№ 1938 и 1939 могутъ быть сдѣланы съ гренками изъ чернаго хлѣба.

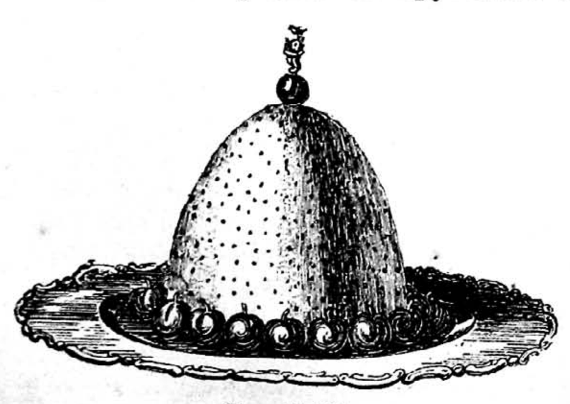
№ 1940. Шарлотъ съ ананасами. Charlotte à la royale. Сдѣлать саксонскій пудингъ № 2053, остудить, выложить на плафонъ, разрѣзать его на круглые ломти, положить ломти на мраморную доску, выемкою вырѣзать середину.

На холодное блюдо наложить круглый ровный пластъ очень густого кондитерскаго крема № 1668, на этотъ пластъ наложить нижній ломоть пудинга, заполнить пустую середину сальпикономъ изъ ананаса въ сахарѣ съ густымъ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618; затѣмъ уложить одинъ на другой всѣ остальные ломти пудинга, наполняя постоянно пустое пространство указаннымъ сальпикономъ. Верхъ пудинга огарнировать изъ корнета,


Рис. № 236.

см. № 1906, меренгою № 2095, какъ указано на рис. № 236, поставить въ легкій духъ, дабы подсушить меренгу, вынуть изъ печи, украсить пудингъ изъ корнета мармеладомъ или же на верхушку положить нѣсколько вишенъ или желе № 2145, окруживъ ихъ ломтиками анжелики, низъ огарнировать ренклодами, отпустить вмѣстѣ съ сырымъ пюре изъ земляники № 1619, остуженнымъ на льду и заправленнымъ холоднымъ ванильнымъ сиропомъ № 1612.

№ 1941. Шарлотъ съ грушами. Charlotte de poires. Очистить и правильно нарѣзать на четвертушки десятокъ компотныхъ грушъ, уложить въ кастрюлю, прибавить кусокъ корицы, выжать сокъ изъ лимона, налить стаканъ бѣлаго вина, стаканъ жидкаго сиропа № 1612, накрыть, сварить на легкомъ огнѣ почти до готовности, выбрать,


Рис. № 237.

уложить въ сотейникъ, залить двумя ложками абрикосоваго мармелада № 1618, разбавленнаго мадерою, прибавить полфунта очищеннаго изюма № 1592, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, держать на самомъ легкомъ огнѣ. Куполообразную форму обложить тѣстомъ № 1702, обмазать тѣсто тонкимъ слоемъ густого мармелада изъ грушъ № 1618, наполнить грушами, прикрыть слоемъ тѣста № 1702, испечь въ умѣренномъ жару. Черезъ три четверти часа вынуть форму изъ печи, черезъ десять минутъ выложить шарлотъ на блюдо, кисточкою замаскировать абрикосовымъ мармеладомъ, обсыпать рублеными фисташками, на блюдо налить абрикосоваго соуса съ мадерою № 1644, остальную часть соуса отпустить въ соусникѣ, вмѣстѣ съ блюдомъ, см. рис. № 237.

№ 1942. Тембаль „Конде“. Timbale à la Condé. Намаслить тембальную форму, обсыпать ее толченымъ миндалемъ, обложить тонкимъ слоемъ тѣста для флановъ № 1710, прикрыть тѣсто по дну и бокамъ бумагою, насыпать въ форму гороха или бѣлой фасоли, или муки, испечь. Когда тѣсто будетъ готово, удалить изъ формы горохъ, фасоль, муку, бумагу, а тѣсто оставить въ формѣ.

Сварить полфунта риса съ ванильнымъ сахаромъ и сливками, см. № 2062, заправить его двумя желтками, кускомъ масла, обложить дно и внутреннія стѣнки тѣста слоемъ этого риса, заполнить пустое пространство половинками абрикосовъ, легко обланжиренныхъ и осушенныхъ, перекладывая ихъ тонкимъ слоемъ густого сладкаго абрикосоваго мармелада № 1618, закончить слоемъ риса, прикрыть бумагою, продержать тембаль въ легкомъ жару духовой печи въ теченіе двадцати пяти минутъ, опрокинуть форму на блюдо, верхъ тембаля огарнировать кусочками анжелики, кругомъ обложить абрикосовымъ бенье № 1976, отпустить съ соусомъ изъ абрикосовъй № 1644, см. рис. № 238.



Рис. № 238.

№ 1943. Тембаль изъ каштановъ. Timbale de marrons au marasquin. Очистить пятьдесятъ каштановъ, обланжирить ихъ, снять шелуху, положить въ кастрюлю, налить стаканомъ молока, прибавить кусокъ ванили; на легкомъ огнѣ сварить каштаны до совершенной мягкости, протереть чрезъ сито. На семьдесятъ пять зо-

лотниковъ пюре изъ каштановъ сварить изъ сорока пяти золотниковъ сахара сиропъ пятой степени, въ сорокъ три градуса, см. № 1612, положить пюре изъ каштановъ въ сиропъ, мѣшать на огнѣ, пока масса сдѣлается гладкою, густою, перестанетъ липнуть къ рукамъ и будетъ отставать отъ дна кастрюли, снять съ огня, малыми частями перекладывать въ шарлотную форму, обмасленную прованскимъ масломъ, на дно которой положенъ кружокъ намасленной бумаги и бока которой обложены также бумагою. Этимъ пюре образовать слой, толщиною въ мизинецъ, на днѣ и вдоль стѣнокъ формы, тщательно нажимая пюре ко дну и стѣнкамъ, заполнить пустое пространство рисомъ, свареннымъ на сливкахъ и ванильномъ сахарѣ № 2062, смѣшаннымъ съ ягодами вишневаго варенья или съ вишнями въ консервахъ; опрокинуть на блюдо, облить соусомъ № 1647 съ мараскиномъ, отпустить.

№ 1944. Тембаль съ фруктами. Timbale à la parisienne. Испечь бріошъ № 1286 въ формѣ съ фигурнымъ верхомъ, см. рис. № 239; вынуть изъ печи, остудить, срѣзать всю часть бріоша, вышедшую изъ формы, сохранить эту обрѣзанную часть; изъ остальной части бріоша, не вынимая изъ формы, вырѣзать только середину, оставивъ края въ полтора пальца толщины. Налить въ кондитерскую кастрюлю полъ-стакана рома, положить три четверти фунта очищеннаго кишмиша и коринки № 1592, четыре или пять ложекъ вишенъ изъ варенья, удаливъ сиропъ и обмывъ вишни въ теплой водѣ, дать разъ вскипѣть, снять съ огня. Въ другомъ сосудѣ приготовить нарѣзанные частями свѣжіе или въ консервахъ персики, абрикосы, ананасы. Передъ отпускомъ покрыть внутреннія стѣнки бріоша слоемъ густого сладкаго абрикосоваго мармелада № 1618, уложить рядами персики, абрикосы, ананасы, изюмъ, вишни; залить небольшимъ количествомъ очень густого сладкаго абрикосоваго пюре № 1619, высаженнаго съ рюмкою мадеры, прикрыть бріошъ срѣзанной съ него частью, опрокинуть форму на блюдо, обмазать тембаль кисточкою тѣмъ же густымъ абрикосовымъ пюре, обсыпать рублеными фисташками, огарнировать низъ цѣлыми сливами, отпустить.

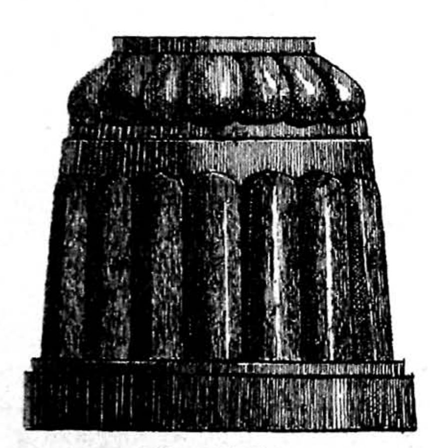


Рис. № 239.

№ 1945. Тембаль изъ саварена, бабы, бабы „Компьенъ“. Всѣ эти тембали приготовляются совершенно такъ же, какъ и тем-

баль № 1944, причемъ бріошъ замѣняется савареномъ № 1296, бабой № 1293 и т. д. Внутрь накладываются фрукты, приготовленные способомъ, описаннымъ въ № 1944, или такіе же фрукты вмѣстѣ съ кондитерскимъ кремомъ № 1668, или фрукты со взбитыми сливками и т. п.

№ 1946. Тембаль съ абрикосами. Timbale à la Pompadour. Испечь въ шарлотной формѣ бабу «Компьенъ» № 1293, выложить изъ формы, остудить, вырѣзать середину, наполнить рисомъ № 2062, соединеннымъ съ желтками, кускомъ масла, наложить абрикосы, украсить миндалемъ, анжеликою, цукатами, какъ указано на рис. № 240, облить соусомъ № 1647 или 1648, отпустить.



Рис. № 240.

№ 1947. Тембаль съ грушами. Timbale de poires. Испечь тонко раскатанное неаполитанское тѣсто № 1726, вырѣзать изъ него выемкою кружки, одинъ кружокъ оставить цѣлымъ, а изъ нѣсколькихъ другихъ выемкою вырѣзать середину, оставивъ лишь кольца изъ тѣста. Положить вырѣзанные кружки и кольца подъ легкій прессъ, покрыть кружки изъ тѣста и кольца слоемъ крема франжипанъ № 1667, наложить ихъ одинъ на другой, заполнить пустое пространство рисомъ № 2062 или кремомъ франжипанъ, или кондитерскимъ кремомъ № 1668, или густымъ пюре изъ яблокъ № 1619. Поверхъ этого установить горкою цѣлыя груши, отваренныя въ сиропѣ, украсить тембаль цукатами, миндалемъ, орѣхами, отпустить, см. рис. № 241.



Рис. № 241.

№ 1948. Тембаль съ яблоками. Timbale à la duchesse. Тѣсто для флановъ № 1710 замѣсить покруче, остудить; раздѣлить его

на куски, величиною съ яйцо, на доскѣ, обсыпанной мукою, раскатать каждый кусокъ въ видѣ шнурка, толщиною въ обыкновенную макарону, каждый шнурокъ обмакнуть въ распущенное и совершенно холодное масло, налитое въ глубокую тарелку и этими шнурками спиралью обложить стѣнки шарлотной или куполообразной формы, см. рис. № 242, обмасленной и обложенной бумагою, тщательно спаивая между собою концы шнурковъ. Обложить форму тѣстомъ до-верху, заполнить ее кусками очищенныхъ яблокъ, припущенныхъ слегка въ сливочномъ маслѣ и обмазанныхъ густымъ абрикосовымъ пюре № 1619, перекладывая каждый рядъ яблокъ тонкимъ слоемъ очищеннаго кишмиша № 1592, прикрыть все кружкомъ такого же тѣста, установить форму на плафонъ, испечь въ горячей печи. Вынуть изъ печи, опрокинуть форму на блюдо, кисточкою обмазать тембаль абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, отпустить съ соусомъ № 1644 или 1645.



Рис. № 242.

№ 1949. Баба на сладкое. Baba chaud au madère. Испечь бабу № 1289 въ формѣ съ отверстіемъ посерединѣ, см. рис. № 122, вынуть изъ печи, срѣзать низъ, выложить на проволочную сѣтку, промочить кипящимъ сиропомъ № 1661, установить на блюдо. Въ то время, когда баба сажается въ печь, очистить и вымыть тридцать золотниковъ кишмиша, положить въ кондитерскую кастрюлю, прибавить пятнадцать золотниковъ нарѣзанныхъ цукатовъ, пятнадцать золотниковъ ананасовъ въ сахарѣ, нарѣзанныхъ на куски, залить все это полутора стаканами ванильнаго сиропа въ тридцать градусовъ, см. № 1612, и стаканомъ мадеры, дать разъ закипѣть, держать до употребленія горячимъ на пару. Этою массой наполнить середину бабы, обложить ее частью фруктовъ того же приготовленія, а остальные фрукты подать въ соусникѣ.

№ 1950. Баба горячая, шоколадная. Baba chaud au chocolat. Испечь бабу № 1294 въ формѣ, указанной на рис. № 122, вынуть изъ печи, срѣзать низъ, выложить на проволочную сѣтку, промочить кипящимъ сиропомъ № 1661, оглазировать сверху до низу завар-

ной шоколадной глазурью № 1683, переложить на блюдо, остальную часть шоколадной глазури развести холодными сливками, прокипятить, высадить, процѣдить чрезъ сито, отпустить въ соусникѣ вмѣстѣ съ бабой.

№ 1951. Бріошъ „Россини“. Brioche à la Rossini. Испечь бріошъ № 1286 въ шарлотной формѣ, вынуть изъ печи, продержать въ устьѣ таковой четверть часа, срѣзать ровно низъ, выложить изъ формы, раздѣлить поперекъ на ломти, послѣдніе смазать густымъ сладкимъ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, наложить ломти одинъ на другой, оглазировать наружную сторону бріоша кисточкою тѣмъ же мармеладомъ, обсыпать толчеными фисташками, уложить на горячее блюдо, облить горячимъ англійскимъ соусомъ № 1642 или сабаіономъ № 1657, отпустить въ соусникѣ такой же соусъ.

№ 1952. Саваренъ на сладкое. Savarin. Испечь саваренъ, какъ указано въ № 1296, передъ отпускомъ залить саваренъ очень горячимъ соусомъ № 1662, огарнировать ломтями ананаса въ сахарѣ или ломтями сладкаго ананаснаго компота.

№ 1953. Саваренъ съ вишнями. Savarin à la Montmorency. Испечь саваренъ № 1296, выложить на проволочную подставку, промочить кипящимъ сиропомъ № 1662, дать стечь таковому, уложить на блюдо, середину заполнить частью рисомъ № 2062, частью вишнями, сваренными въ жидкомъ сиропѣ, но безъ сиропа. Въ сиропъ же подложить абрикосоваго пюре № 1619, прокипятить, отпустить въ соусникѣ, вмѣстѣ съ савареномъ. Низъ саварена обложить ломтями ананаса изъ варенья или же ломтями свѣжаго ананаса, легко провареннаго въ ванильномъ сиропѣ, см. рис. № 243.

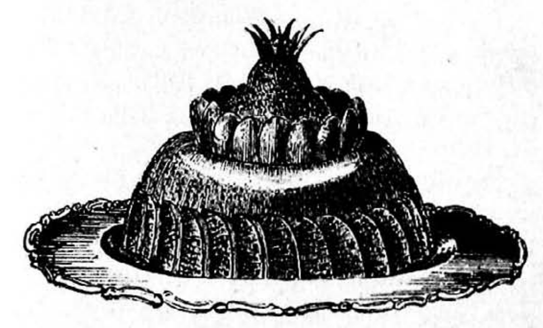


Рис. № 243.

№ 1954. Саваренъ по-англійски. Savarin à l'anglaise. Испечь саваренъ № 1296 въ шарлотной формѣ, см. № 1938, рис. № 235. Вынуть изъ формы, нарѣзать ломтями поперекъ, промочить каждый кусокъ ванильнымъ сиропомъ № 1612 съ миндальнымъ молокомъ, сложить саваренъ, какъ онъ былъ, въ ту же форму, перекладывая каждый ломоть слоемъ кондитерскаго крема № 1668 съ мелко нарѣзанными кусочками ананаса въ сахарѣ. Когда всѣ ломти будутъ уложены, перевернуть форму на блюдо, налить на по-

слѣднее горячаго англійскаго крема № 1663, остальной кремъ отпустить въ соусникѣ вмѣстѣ съ савареномъ.

№ 1955. Саварены малые съ фруктами. Petits savarins aux fruits. Намаслить формочки для даріолей, см. рис. № 244, наполнить двѣ трети формочекъ тѣстомъ для саварена № 1296, дать разстояться, испечь въ хорошемъ жару, выложить на сито, срѣзать низъ, промочить соусомъ № 1662, дать стечь соусу, уложить на блюдо подставку изъ генуэзскаго тѣста № 1719, наложить на подставку тонкій слой густого малиноваго мармелада № 1618, установить пирамидою саварены; на каждый положить по крупной вишнѣ, подставку огарнировать вишнями и ренклодами. Облить саварены остальнымъ горячимъ соусомъ № 1662, соединеннымъ съ малиновымъ мармеладомъ, отпустить.

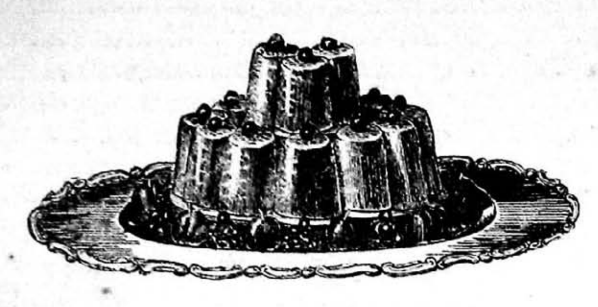


Рис. № 244.

№ 1956. Баба „Компьенъ“ съ сабаіономъ. Gâteau de Compiégne au sabayon. Испечь бабу № 1293 въ формѣ съ отверстіемъ; вынуть изъ печи, выложить на проволочную подставку, промочить сиропомъ съ ромомъ № 1612, переложить на блюдо, наполнить середину густымъ сабаіономъ съ ромомъ № 1655, остальной сабаіонъ отпустить въ соусникѣ.

№ 1957. Англійскій супъ. Soupe anglaise. Испечь заблаговременно большой круглый бисквитъ изъ тѣста № 1743, вышиною въ два съ половиною вершка, уложить на блюдо, выбрать изъ него середину, оставивъ толстые и ровные края. Наполнить середину кусками сваренныхъ въ сиропѣ персиковъ, абрикосовъ, ананасовъ, ренклодовъ, вишнями, цукатами, нарѣзанными тонкими ломтиками, и кусками бисквитовъ à la cuiller. Залить теплымъ кондитерскимъ кремомъ № 1668, соединеннымъ въ равныхъ частяхъ съ сабаіономъ съ мадерою № 1655, отпустить.

Второй способъ изготовленія англійскаго супа слѣдующій: испечь нѣсколько тонкихъ бисквитовъ въ круглой низкой формѣ изъ тѣста № 1743, заготовить фрукты, какъ указано выше, облить ихъ мараскиномъ, прибавить къ нимъ разныя ягоды; за четверть часа до отпуска промочить всѣ кружки бисквитовъ мараскиномъ, положить одинъ изъ нихъ на круглое блюдо, намазать его кремомъ № 1663, на кремъ наложить слой фруктовъ и такъ далѣе уложить

всѣ кружки бисквитовъ, верхній бисквитъ покрыть слоемъ заварной лимонной глазури № 1634, отпустить.

№ 1958. Крустадъ со сливками. Croustade à la crême. Обложить тѣстомъ № 1702 раздвижную паштетную форму, установленную на плафонѣ. Въ чашкѣ соединить четыре ложки картофельной муки или аррорута, полфунта ванильнаго сахара, четыре цѣлыхъ яйца, пять желтковъ, чуточку соли, смѣшать, взбить вѣничкомъ, развести стаканомъ сливокъ, двумя стаканами молока. Процѣдить дважды чрезъ сито, прибавить пятнадцать золотниковъ сливочнаго масла, продержать на легкомъ огнѣ, дабы масло распустилось, перелить всю эту массу въ приготовленное тѣсто, посадить въ легкую печь, держать въ таковой часъ. Когда тѣсто испечется и кремъ затвердѣетъ, вынуть изъ печи, остудить, не вынимая изъ формы, покрыть куполообразно слоемъ меренги № 2095, обсыпать ванильнымъ сахаромъ, вновь посадить въ печь. Когда меренга подсохнетъ и заколеруется, вынуть изъ печи, положить на блюдо, снять форму, покрыть тѣсто тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада, см. № 1618, отпустить.

№ 1959. Крустадъ съ персиками. Croustade aux pêches. Испечь въ паштетной раздвижной формѣ оболочку для паштета изъ тѣста № 1702. Когда тѣсто будетъ готово, вынуть изъ печи, наполнить выпеченную оболочку кондитерскимъ кремомъ № 1668, съ присоединеніемъ къ нему двухъ или трехъ цѣлыхъ яицъ, вновь посадить въ печь, дать закрѣпнуть крему. Вынуть изъ печи, выложить на блюдо, кисточкою замаскировать кремъ абрикосовымъ мармеладомъ, № 1618, уложить коронкою персики, раздѣленные на половинки, украсить анжеликою, на кремъ уложить вишни, см. рис. № 245. Вмѣстѣ съ блюдомъ отпустить въ соусникѣ замасленный кускомъ масла сиропъ изъ персиковъ съ мараскиномъ № 1646.



Рис. № 245.

№ 1960. Бордюръ изъ каштановъ. Bordure de marrons. Пюре изъ каштановъ № 1943 развести небольшимъ количествомъ ванильнаго сиропа № 1612, присоединить три ложки кондитерскаго крема № 1668, шесть желтковъ, одно цѣлое яйцо, влить массу въ намасленную и обсыпанную мукой низкую гладкую бордюрную

форму (рамка), сварить на пару. Сварить на водѣ рисъ, какъ указано въ № 2060, переложить его въ чистую кастрюлю, прибавить кусокъ масла, ванильнаго сиропа, нарѣзанныхъ мелкими ломтиками фисташекъ, прогрѣть рисъ, смѣшать его съ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, залить ванильнымъ сиропомъ. Выложить рамку на блюдо, середину заполнить рисомъ, отпустить.

№ 1961. Бордюръ изъ риса съ ренклодами. Bordure de riz aux reines-claudes. Сварить полфунта риса, какъ указано въ № 1960, соединить его съ истолченными миндальными пирожными № 1891 (macarons), кускомъ масла, двумя желтками, ложкою померанцевой воды, шестью ложками взбитыхъ сливокъ, уложить въ низкую гладкую бордюрную форму (рамка), поставить на паръ въ духовую печь. Когда рисъ окрѣпнетъ, опрокинуть его на блюдо, середину заполнить компотомъ изъ ренклодовъ, часть сиропа отъ ренклодовъ высадить, вылить на фрукты, въ остальную прибавить нѣсколько ложекъ ликера noyau, отпустить въ соусникѣ.

№ 1962. Бордюръ изъ манной крупы съ абрикосами. Bordure de semoule aux abricots. Сдѣлать кашу изъ манной крупы, какъ указано въ № 2039, для пудинга. Послѣ присоединенія бѣлковъ, прибавить въ кашу двѣ ложки взбитыхъ сливокъ, наполнить обмасленную низкую гладкую бордюрную форму (рамка), сварить на пару въ теченіе двадцати пяти минутъ, выложить на блюдо, заполнить середину компотомъ изъ абрикосовъ и ломтиками фисташекъ, облить фрукты высаженнымъ сиропомъ, остальной сиропъ вскипятить съ киршемъ, отпустить въ соусникѣ.

№ 1963. Бордюръ изъ тѣста маделенъ. Bordure «Madeleine» au riz. Въ низкой гладкой бордюрной формѣ (рамка), обмасленной и обсыпанной мукою испечь маделенъ № 1722, выложить на блюдо, середину заполнить рисомъ № 2062 безъ желтковъ, соединеннымъ съ нѣсколькими ложками взбитыхъ сливокъ. Оглазировать бордюръ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618 съ мараскиномъ, отпустить. Въ соусникѣ одновременно подать соусъ изъ абрикосовъ съ мараскиномъ № 1644.

№ 1964. Крутъ съ фруктами. Croûte aux fruits. Крутоны, подаваемые на сладкое, могутъ быть сдѣланы изъ бѣлаго хлѣба, кулича, бабы, саварена, бріоша, бабы-компьенъ. Во всѣхъ случаяхъ съ хлѣба или другого печенія срѣзать и удалить корку, нарѣзать мякишъ на круглые, продолговатые или четыреугольные ломтики, слегка промочить ихъ сливками или жидкимъ сиропомъ съ мараскиномъ, ромомъ, киршемъ или мадерою, обсыпать крупнымъ сахаромъ или крошенымъ миндалемъ, или фисташками, подсушить въ духовой печи.

Отдѣльно приготовить соусъ изъ абрикосоваго пюре № 1619, съ высаженною мадерой, кишмишемъ, коринкою, анжеликою, цука-

тами, нарѣзанными на маленькіе кубики (сальпикономъ), прогрѣть этотъ соусъ, не давая ему кипѣть. Отварить въ сиропѣ очищенный ананасъ, разрѣзать его тонкими ломтями. Уложить коронкой на блюдо приготовленные крутоны, перекладывая ихъ ломтиками ананаса; середину блюда можно заполнить каштанами № 1602, сваренными въ ванильномъ сиропѣ, четвертушками апельсиновъ, мандариновъ или маседуаномъ изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ, сваренныхъ въ жидкомъ ванильномъ сиропѣ, см. № 1612. Облить крутоны приготовленнымъ горячимъ соусомъ, отпустить, см. № 1966, рис. № 246.

№ 1965. Крутъ съ фруктами по-итальянски. Croûte à l'italienne. Нарѣзать, какъ указано въ № 1964, ломтики бѣлаго хлѣба, уложить ихъ на плафонъ, намочить густыми сливками, посыпать ванильнымъ или апельсиннымъ сахаромъ; когда хлѣбъ пропитается сливками, переложить ломти на доску, обвалять каждый ломоть въ истолченныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, обмакнуть въ разбитое съ молокомъ яйцо, запанировать въ сухари, см. № 41, обровнять ножомъ, поджарить въ сливочномъ маслѣ. Когда зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, осушить на полотенцѣ, обмазать кисточкою абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, уложить коронкою на блюдо, середину заполнить фисташками и шариками, вырѣзанными изъ яблокъ и грушъ и сваренными въ жидкомъ сиропѣ: яблоки—въ бѣломъ сиропѣ, а груши—въ красномъ (окрашенный сахаръ № 1610). Облить яблоки, груши, фисташки густымъ сиропомъ съ мараскиномъ, остальной сиропъ перелить въ соусникъ, отпустить, см. № 1966, рис. № 246.

№ 1966. Крутъ пралине съ ананаснымъ сальпикономъ. Croûte praliné au salpicon d'ananas. Испечь заблаговременно саваренъ № 1296 въ формѣ коронкою. Нарѣзать саваренъ однообразными ломтями, обровнять, обмазать одну сторону абрикосовымъ мармеладомъ, № 1618, затѣмъ покрыть слоемъ рубленаго миндаля, смѣшаннаго съ такимъ же количествомъ мелкаго сахара и бѣлкомъ (глазурь «Конде» № 1637), уложить на плафонъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, подсушить въ легкомъ жару. Наблюдѣ выложить кольцо изъ той же глазури «Конде», поставить блюдо въ легкій жаръ, подсушить кольцо. Это кольцо дѣлается для того, чтобы къ нему можно было прислонить ломти саварена, уложивъ

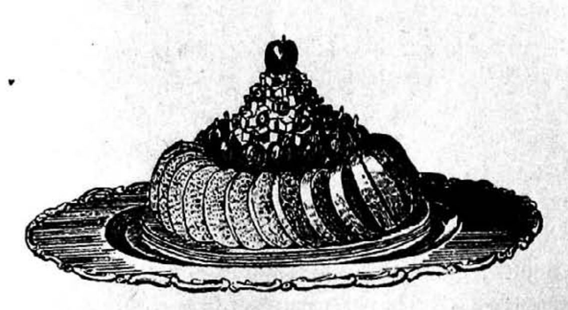


Рис. № 246.

ихъ коронкою. Середину заполнить сальпикономъ изъ ананасовъ въ сахарѣ, пополамъ съ вишнями, окружить сальпиконъ ренклодами, изъ коихъ одинъ установить на верхъ сальпикона. Залить сальпиконъ соусомъ изъ абрикосовъ съ киршемъ № 1644, остальную часть соуса отпустить вмѣстѣ съ блюдомъ въ соусникѣ, см. рис. № 246.

№ 1967. Кроканбушъ. Croquembouche. Кроканбушъ можетъ быть сдѣланъ, какъ указано на рис. № 247, изъ миндаля, фисташекъ, орѣховъ, каштановъ, фруктовъ, ягодъ, въ отдѣльности или взятыхъ вмѣстѣ, и разнаго тѣста, причемъ всѣ перечисленные предметы предварительно покрываются тонкимъ слоемъ леденца, см. № 1613, затѣмъ, послѣднимъ же склеиваются между собою, и имъ придается тотъ или другой внѣшній видъ.



Рис. № 247.

№ 1968. Кроканбушъ изъ фруктовъ. Croquembouche aux ruits et amandes. Очистить апельсины и мандарины, не снимая бѣ-

лой кожицы, дабы сокъ не вышелъ изъ фруктовъ, раздѣлить на четвертушки. Отобрать желаемое количество вишенъ, смородины, винограда и т. п. Также отобрать желаемое количество засахаренныхъ фруктовъ. Испечь сколько требуется каштановъ, наблюдая, чтобъ они не зарумянились, а тѣмъ болѣе не подгорѣли; очистить цѣлый миндаль, фисташки, орѣхи, грецкіе орѣхи, раздѣливъ ихъ на половинки. Разложить на отдѣльныя сита фрукты, ягоды, орѣхи, изъ которыхъ дѣлается крокандбушъ, такъ, чтобъ они не касались другъ друга, осушить ихъ. Въ каждый изъ фруктовъ, въ каждую ягоду, миндаль, каштанъ и орѣхъ всунуть тонкую деревянную или металлическую спицу.

Приготовить большой друшлакъ или рѣшето, или большую чашку, наполненную мокрымъ пескомъ, или большой каравай чернаго хлѣба, срѣзавъ верхнюю корку, все это съ той цѣлью, чтобы фрукты или орѣхи, когда они будутъ покрыты леденцомъ, можно было установить стоймя на спицахъ, на которыхъ они наколоты.

Въ зависимости отъ размѣровъ изготовляемаго кроканбуша сдѣлать сиропъ, скажемъ, изъ фунта наколотаго сахара, смоченнаго водою и лимоннымъ сокомъ, для чего сахаръ положить въ кондитерскую кастрюлю или котелъ, дать ему распуститься, поставить на сильный огонь, снимать пѣну. Уварить сиропъ до шестой степени въ сорокъ восемь градусовъ, см. № 1612, снять съ огня, окунуть дно кастрюли въ холодную воду, и затѣмъ, по возможности, быстро погружать въ сиропъ каждый фруктъ въ отдѣльности, дать стечь лишнему сиропу, всадить на спицу, установить въ отверстіе рѣшета или въ хлѣбъ, или въ песокъ и такъ продолжать, пока всѣ фрукты, ягоды, орѣхи будутъ покрыты леденцомъ, закарамелеваны, см. № 1967, рис. № 247. Когда леденецъ на фруктахъ совершенно остынетъ, слѣдуетъ приступить къ формированію кроканбуша. Взять гладкую форму съ круглымъ, куполообразнымъ или ровнымъ дномъ, въ послѣднемъ случаѣ большую шарлотную или же конусообразную форму, обмаслить ее прованскимъ масломъ, снять со спицъ фрукты или ягоды, или орѣхи, обмакнуть часть фрукта, подлежащаго соединенію со слѣдующимъ фруктомъ, въ жидкій леденецъ, уложить на дно формы и продолжать такъ наполнять всю форму доверха фруктами, ягодами, миндалемъ, орѣхами или каштанами (каждыми въ отдѣльности или же вперемежку). Когда все остынетъ, вынуть кроканбушъ изъ формы, поставить его на блюдо, покрытое салфеткой. Кроканбушъ можетъ быть сдѣланъ въ формѣ рамки, безъ дна или въ формѣ корзинки. Такіе кроканбуши выдѣлываются на наружной сторонѣ кастрюли, на особыхъ формахъ или, напримѣръ, на салатникѣ. Кроканбушъ можетъ быть наполненъ взбитыми сливками, какимъ угодно мороженымъ и т. п.

№ 1969. Кроканбушъ изъ тѣста изъ каштановъ. Croquembouche à la chateleine. Пятьдесятъ штукъ каштановъ очистить отъ скорлупы, погрузить въ кипятокъ, снять съ нихъ шелуху, обтереть, положить въ кастрюлю, налить стаканъ молока, положить кусокъ ванили, сварить на самомъ легкомъ огнѣ, протереть чрезъ сито. На семьдесятъ пять золотниковъ пюре изъ каштановъ сварить изъ сорока четырехъ золотниковъ ванильнаго сахара сиропъ пятой степени въ сорокъ три градуса, см. № 1612, погрузить въ сиропъ пюре изъ каштановъ, мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто нѣсколько обсохнетъ, сдѣлается очень гладкимъ, будетъ отставать отъ дна кастрюли и не будетъ липнуть къ рукамъ. Не давая тѣсту остыть, раздѣлить его на маленькія части, скатать изъ нихъ одинаковаго размѣра шарики, величиною въ большую вишню, укладывать постепенно шарики на плафонъ, покрыть ихъ бумагою, высушить въ самомъ легкомъ духу, наколоть каждый шарикъ на спицу, покрыть леденцомъ, см. № 1613, но лишь съ одной стороны, уложить на намасленный плафонъ. Когда они остынутъ, взять каждый шарикъ двумя пальцами, обмакнуть въ жидкій леденецъ тою стороной, которая еще леденцомъ не покрыта, и симметрично обложить шариками наружную сторону шарлотной формы. Когда вся форма будетъ покрыта, леденецъ остынетъ, снять съ формы, поставить на блюдо, покрытое салфеткой, заполнить чѣмъ потребуется, отпустить.

№ 1970. Кроканбушъ изъ генуэзскаго тѣста. Croquembouche de gênoise. Испечь на плафонѣ генуэзское тѣсто № 1719, толщиною въ полвершка, нарѣзать тѣсто маленькими продолговатыми квадратиками, какъ указано на рис. № 248, высушить эти ломтики въ вольномъ духу, наколоть ихъ на спицы и половину изъ нихъ наружною стороной обмакнуть въ леденецъ, сваренный способомъ, описаннымъ въ № 1968, установить спицы въ рѣшето. Вторую половину ломтиковъ покрыть также



Рис. № 248.

только съ наружной стороны леденцомъ изъ сахара, окрашеннаго карминомъ. Когда леденецъ остынетъ, взять шарлотную или тембальную форму, обмазать наружныя стѣнки ея прованскимъ масломъ, обклеить ее ломтиками тѣста, постоянно мѣняя цвѣта ихъ, соединяя между собою эти ломтики жидкимъ леденцомъ. Когда рамка будетъ готова, остынетъ, снять ее съ формы, установить на блюдо, покрытое салфеткой, заполнить чѣмъ нужно, отпустить.

№ 1971. Кроканбушъ изъ профитролей. Croquembouche aux choux. Изъ заварнаго тѣста, какъ указано въ № 1887, сдѣлать маленькіе профитроли, остудить, наколоть на спицы, покрыть леденцомъ способомъ, указаннымъ въ № 1968, установить спицы въ рѣшето, остудить. Обмазать надлежащую форму прованскимъ масломъ, обложить ее всю этими профитролями, склеивая ихъ между собою жидкимъ леденцомъ; остудить, осторожно снять съ формы, установить на блюдо, покрытое салфеткой, или на крустадъ изъ какого-нибудь кондитерскаго тѣста, на которое предварительно уложены горкою взбитыя сливки или какой-нибудь кремъ, или пломбиръ, или мороженое и т. д., отпустить.

Можно также остуженные профитроли, передъ карамеливаніемъ, проткнуть съ одной стороны палочкою и наполнить середину ихъ абрикосовымъ мармеладомъ, а затѣмъ покрыть профитроли леденцомъ. Въ остальномъ поступить такъ, какъ указано выше.

№ 1972. Кроканбушъ изъ меренги. Croquembouche de meringue. Испечь изъ окрашенной въ разные цвѣта меренги № 2097 требуемое количество колечекъ, правильно выпустивъ ихъ изъ корнета, см. № 1906; высушить меренгу, склеить изъ нихъ при помощи жидкаго леденца кроканбушъ въ видѣ тумбы, см. рис. № 249, наполнить взбитыми съ ванильнымъ сахаромъ сливками, отпустить.



Рис. № 249.

№ 1973. Нуга. Nougat. Для полученія нуги отличнаго качества, необходимы два условія: *а)* чтобы былъ хорошій миндаль, тщательно очищенный и высушенный въ теченіе продолжительнаго времени въ тепломъ, сухомъ мѣстѣ и *б)* чтобы сахаръ, изъ коего выдѣлывается нуга, былъ не свекольный, а тростниковый. Сахаръ долженъ быть истолченъ и просѣянъ чрезъ рѣдкое сито. На полфунта сахара идетъ фунтъ очищеннаго, разрѣзаннаго на тонкіе лом-

тики сухого миндаля, двѣ ложки лимоннаго сока. Миндаль, передъ изготовленіемъ изъ него нуги, долженъ быть очень горячимъ. Сиропъ долженъ вариться безъ воды, съ лимоннымъ сокомъ на легкомъ огнѣ и все время его слѣдуетъ мѣшать. Сиропъ долженъ быть уваренъ до седьмой степени, т. е. до степени карамели, см. № 1612, и, когда сиропъ сильно пожелтѣетъ, какъ разъ передъ тѣмъ, какъ онъ долженъ начать темнѣть, всыпать въ него миндаль, тщательно размѣшать, выложить на намасленную прованскимъ масломъ мраморную доску или на мѣдный луженый листъ, быстро раскатать намасленною прованскимъ масломъ скалкой въ тонкій пластъ, не толще разрѣзанной миндалины, и быстро частями укладывать въ намасленныя прованскимъ масломъ формы, спаивая между собою края нуги. За предѣлъ формы нугу выпускать не слѣдуетъ,

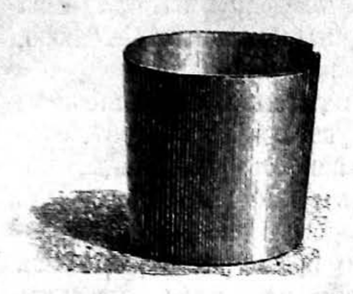


Рис № 250, А.



Рис. № 250, Б.

лишнія части нуги обрѣзать ножницами, пока она не застыла. Маленькія формы (формы для даріолей) накладывать при помощи круглообточенной палочки или лимона, обмасленнаго прованскимъ масломъ, см. рис. № 250, А; для маленькихъ формочекъ нуга должна быть раскатана еще тоньше. Если нуга не выходитъ изъ формы, нужно поставить форму на нѣсколько секундъ въ устье печи. Для изготовленія нуги нуженъ нѣкоторый навыкъ, надо работать быстро, чтобы нуга не остыла, а оставалась бы очень горячею

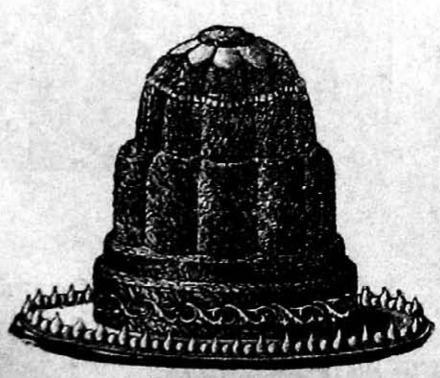


Рис. № 250, В.

и осторожно, чтобы не обжечь рукъ. Издѣлія изъ нуги изображены на рис. № 250, б, в.

№ 1974. Корзина изъ нуги. Panier de fruits glacés. Вылѣпить изъ нуги № 1973 корзину при помощи металлической формы, изображающей корзину, или при помощи салатника; установить ее на цоколь; подставку или ножку сдѣлать также изъ нуги, ручку скрутить изъ темно-желтой карамели и приклеить жидкимъ леденцомъ; наполнить корзину закарамелеванными фруктами, сдѣланными, какъ описано въ № 1613; см. рис. № 251.



Рис. № 251.

№ 1975. Нуга съ заварною меренгой. Nougat de Montargis. Сдѣлать заварную меренгу № 2096, присоединить къ ней четверть фунта мелко накрошеннаго высушеннаго миндаля; уложить меренгу съ миндалемъ неправильными кусочками, подражая кускамъ разбитаго камня, на листъ бумаги и мокрую доску, испечь.

№ 1976. Бенье изъ абрикосовъ Beignets d'abricots. Раздѣлить абрикосы на двѣ части, снять кожу, обсыпать ванильнымъ сахаромъ, полить ромомъ или коньякомъ или мараскиномъ, продержать такъ съ полчаса; слить сокъ, осушить абрикосы салфеткою, обвалять въ истолченныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, погрузить абрикосы въ кляръ № 1259, опустить въ горячій фритюръ. Когда тѣсто зарумянится, вынуть, осушить на бумагѣ или полотенцѣ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, уложить горкою на блюдо, отпустить. Передъ погруженіемъ абрикосовъ въ кляръ, можно заполнить отверстіе въ абрикосѣ, образовавшееся отъ удаленія косточки, крошечнымъ кусочкомъ кондитерскаго крема съ миндалемъ № 1668.

№ 1977. Бенье изъ абрикосовъ въ тѣстѣ. Beignets d'abricots à la Dauphine. Приготовить тѣсто для оладей № 1995. Когда тѣсто окончательно поднялось, размѣшать его, поставить на холодъ. Когда оно застынетъ, тонко раскатать, вырѣзать выемкою кружки, на середину кружка наложить немного густого сладкаго абрикосоваго мармелада № 1618, скатать въ шарикъ, изжарить въ горячемъ фритюрѣ, вынуть, осушить, обсыпать мелкимъ сахаромъ, отпустить.

№ 1978. Бенье изъ персиковъ. Beignets de pêches. Точно такъ же, какъ описано въ №№ 1976 и 1977, приготовляется бенье изъ персиковъ.

№ 1979. Бенье изъ яблокъ. Beignets de pommes glacées. Яблоки очистить, нарѣзать маленькими ломтиками, окропить лимоннымъ сокомъ, облить киршемъ или ромомъ, или коньякомъ, обсыпать ванильнымъ или апельсиннымъ, или простымъ мелкимъ сахаромъ; продержать такъ съ полчаса, слить сокъ, осушить яблоки салфеткою, обмакнуть въ кляръ № 1259, изжарить во фритюрѣ, вынуть, осушить, обсыпать сахаромъ, зарумянить сахаръ саламандрою, см. № 5, уложить на блюдо, отпустить.

№ 1980. Бенье изъ яблокъ по способу парижскаго ресторана Туръ-д'аржанъ. Beignets de pommes Tour d'argent. Приготовить бенье изъ яблокъ, какъ описано въ № 1979, уложить на блюдо, залить сладкимъ мармеладомъ изъ грушъ № 1618, отпустить.

№ 1981. Бенье изъ яблокъ дюшесъ. Beignets de pommes à la duchesse. Очистить яблоки, удалить сердцевину, разрѣзать каждое поперекъ на три части, слегка отварить въ жидкомъ сиропѣ, вынуть, осушить на ситѣ. Въ сотейникъ положить абрикосоваго пюре № 1619, яблочнаго желе № 2142 или желе изъ айвы № 2145, кусокъ ванили, высадить на огнѣ, обмазать этою густою массой каждый ломоть яблока, обвалять ихъ въ истолченныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, обмакнуть въ кляръ № 1259, изжарить во фритюрѣ, осушить, покрыть кисточкою только съ одной стороны глазурью съ ромомъ № 1625, уложить горкою на блюдо, отпустить.

№ 1982. Бенье изъ грушъ. Beignets de poires. Очистить требуемое количество маленькихъ грушъ, сохранивъ вѣточку, вырѣзать сердцевину груши снизу, слегка отварить въ жидкомъ сиропѣ, остудить, осушить, пустоту въ грушахъ заполнить кремомъ франжипанъ съ ванилью № 1666, обмакнуть груши въ кляръ № 1259, изжарить во фритюрѣ, осушить, уложить горкою на блюдо, обсыпать ванильнымъ сахаромъ, отпустить.

№ 1983. Бенье изъ вишенъ. Beignets de cerises. Отобрать косточки у крупныхъ вишенъ, тѣсно нанизать по десяти штукъ на деревянныя спицы, осушить на полотенцѣ, обмакнуть въ кляръ № 1259, погрузить въ горячій фритюръ. Когда тѣсто красиво зарумянится, вынуть, осушить, обвалять въ ванильномъ сахарѣ, удалить спицы, уложить горкою на блюдо, отпустить.

№ 1984. Бенье изъ ананасовъ. Beignets d'ananas. Тонкіе ломтики ананаса, свареннаго въ жидкомъ сиропѣ, разрѣзать на кусочки одинаковой величины, обмыть въ теплой водѣ, осушить, намазать одну сторону густымъ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, соединить два кусочка вмѣстѣ, обмакнуть въ кляръ № 1259, из-

жарить въ горячемъ фритюрѣ, вынуть, осушить, обвалять въ ванильномъ сахарѣ, уложить горкою на блюдо, отпустить.

№ 1985. Бенье изъ каштановъ. Beignets de marrons. Приготовить тѣсто изъ каштановъ, какъ описано въ № 1969, разложить тѣсто на мраморную доску пластомъ въ палецъ толщины, наложить на тѣсто слой густо высаженнаго кондитерскаго крема съ ванилью № 1668, остудить, вырѣзать выемкою, обмакивая таковую въ теплую воду, однообразные небольшіе кружки; густо обсыпать со стороны крема толчеными миндальными пирожными № 1891, легко прижать ножомъ, обмакнуть каждый кружокъ въ кляръ № 1259, изжарить въ горячемъ фритюрѣ, осушить, обвалять въ ванильномъ сахарѣ, уложить на блюдо, отпустить.

№ 1986. Бенье изъ земляники. Beignets de fraises. Отобрать и очистить крупную землянику, обмазать каждую ягоду теплымъ густымъ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, остудить, обвалять въ толченомъ миндальномъ пирожномъ № 1891, обмакнуть въ кляръ № 1259, изжарить въ горячемъ фритюрѣ, осушить, обвалять въ ванильномъ сахарѣ, уложить горкою на блюдо, отпустить.

№ 1987. Бенье изъ апельсиновъ. Beignets d'oranges. Разрѣзать желаемое количество неочищенныхъ апельсиновъ на четыре части, ножомъ срѣзать съ каждой четвертушки апельсина кожицу, вынуть зерна, уложить на блюдо, обсыпать сахаромъ, продержать такъ четверть часа, осушить на полотенцѣ, обмакнуть въ кляръ № 1259, изжарить въ горячемъ фритюрѣ, осушить, обвалять въ апельсинномъ сахарѣ, уложить на блюдо, отпустить.

№ 1988. Бенье изъ крема. Beignets de crême patissière. Густо высадить кондитерскій кремъ съ ванилью № 1668, выложить его на чуть сырой плафонъ, разровнять пластомъ толщиною въ палецъ, покрыть намасленною бумагою, остудить совершенно, опрокинуть на обсыпанную мукой доску; выемкою, смоченной въ теплой водѣ, вырѣзать однообразно небольшіе кружки, слегка обсыпать послѣдніе мукою, обмакнуть въ разбитое яйцо, запанировать въ сухари, см. № 41, легко обжать ножомъ, уложить на доску, покрытую бумагой; за десять минутъ до подачи изжарить въ горячемъ фритюрѣ, осушить, обвалять въ ванильномъ сахарѣ, уложить на блюдо, отпустить.

№ 1989. Бенье изъ риса. Beignets de riz. Сварить на молокѣ густую рисовую кашу № 2062, прибавить кусокъ масла, горячею протереть чрезъ сито, прибавить требуемое количество ванильнаго сахара, желтки, тщательно размѣшать, выложить пюре на два листа намасленной бумаги, разровнять въ пласты, толщиною въ полъ-мизинца, наложить на одинъ изъ пластовъ слой густо высаженнаго кондитерскаго крема № 1668 съ миндалемъ, опрокинуть на этотъ слой листъ бумаги со вторымъ пластомъ риса, удалить верхній листъ

бумаги, остудить совершенно, выемкою нарѣзать маленькіе кружки, обвалять ихъ въ толченыхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, обмакнуть въ разбитое яйцо, запанировать въ сухари, см. № 41, изжарить во фритюрѣ, осушить, уложить на блюдо, отпустить съ ванильнымъ сиропомъ.

№ 1990. Бенье изъ заварного тѣста. Beignets soufflés. Сдѣлать крутое заварное тѣсто № 1717, остудить, брать тѣсто чайною ложечкой и, сталкивая его пальцами, дабы придать тѣсту форму шарика, погружать въ умѣренно-горячій фритюръ, изжарить, вынуть, осушить, обвалять въ апельсинномъ сахарѣ, уложить на блюдо, отпустить, см. рис. № 252.

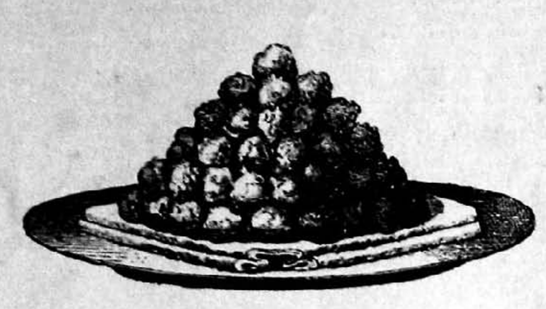


Рис. № 252.

№ 1991. Бенье изъ заварного тѣста по-итальянски. Beignets soufflés à l'italienne. Изъ крутого заварного тѣста № 1717 нарѣзать небольшіе кусочки, на доскѣ, обсыпанной мукою, скатать изъ тѣста шарики, величиною въ грецкій орѣхъ, прижать каждый шарикъ ножомъ, погрузить въ горячій фритюръ, продержать короткое время, чтобы тѣсто было охвачено пыломъ фритюра только снаружи, выбрать на полотенце, совершенно остудить. За четверть часа передъ отпускомъ сдѣлать кругомъ каждаго шарика, половину его толщины, надрѣзъ, погрузить въ большое количество умѣренно-горячаго фритюра, черезъ нѣсколько минутъ каждый шарикъ долженъ значительно подняться, ложкою колыхать фритюръ. Когда бенье зарумянится со всѣхъ сторонъ, вынуть, осушить, обвалять въ ванильномъ сахарѣ, уложить на блюдо, отпустить.

№ 1992. Бенье по-вѣнски. Beignets à la viennoise. Приготовить растворчатое тѣсто такъ: сдѣлать опару изъ трехъ золотниковъ дрожжей, стакана съ четвертью теплаго молока, одной трети фунта муки, тщательно размѣшать, поставить въ сотейникъ съ теплою водой. Когда опара поднимется въ три раза, примѣрно черезъ двадцать пять минутъ, соединить ее съ двумя третями фунта муки, подсыпая таковую понемногу, тщательно выбить тѣсто, работая не менѣе получаса. Дать тѣсту подняться въ тепломъ мѣстѣ, черезъ два часа, примѣрно, прибавить въ тѣсто десять золотниковъ сливочнаго отжатаго, размятаго и растертаго масла съ однимъ яйцомъ и четырьмя желтками, пять золотниковъ сахара, золотникъ соли, пять золотниковъ истолченнаго сухого миндаля; мѣшать, взбивать, мѣсить

тѣсто не менѣе часа, дать ему вторично подняться въ тепломъ мѣстѣ, вывалить тѣсто на столъ, раздѣлить на небольшіе кусочки, тонко раскатать, вырѣзать правильные кружки, обмазать края желткомъ, на середину положить ягоды изъ варенья, безъ сиропа, или кусочки густого абрикосоваго мармелада № 1618, наложить другимъ кружкомъ, спаять края, дать разстояться, изжарить въ умѣренно горячемъ фритюрѣ, вынуть, осушить, дать остыть вполовину, обмакнуть каждый пончикъ въ глазурь съ ромомъ № 1625 или 1635, уложить на проволочныя подставки, дать стечь глазури, улоуложить на блюдо, отпустить съ соусомъ № 1642 или 1648.

№ 1993. Пончки, пышки по-польски. Beignets à la polonaise. Приготовляются во всемъ такъ же, какъ описано въ № 1992, но не глазируются, а отпускаются обсыпанными мелкимъ ванильнымъ или апельсиннымъ сахаромъ.

№ 1994. Оладьи по-русски. Beignets à la russe. Сдѣлать опару изъ трехъ золотниковъ дрожжей, полутора стакана теплаго молока, трети фунта муки. Поставить опару въ сотейникъ съ теплою водой. Когда опара поднимется въ три раза, прибавить остальныя двѣ трети фунта муки, тщательно вымѣшать, выбить тѣсто, работая не менѣе получаса. Поставить тѣсто покрытымъ въ теплое мѣсто, дать подняться; черезъ два часа, примѣрно, прибавить въ него золотникъ соли, два золотника мелкаго сахара, ложку распущеннаго теплаго масла, по одному три яйца. Мѣсить и взбивать тѣсто часъ, дать вторично подняться, брать тѣсто чайною ложкой, опускать въ раскаленное масло или горячій фритюръ, изжарить, осушить, уложить на блюдо горячими, отпустить съ мелкимъ сахаромъ, медомъ, вареньемъ.

№ 1995. Оладьи изъ манныхъ крупъ. Beignets de semoule. Сварить крутую манную кашу изъ трехъ стакановъ молока и полутора стакановъ манной крупы, остудить, вбить шесть желтковъ, прибавить два золотника дрожжей, разведенныхъ въ четверти стакана теплаго молока, тщательно размѣшать, дать подняться, посолить, прибавить шесть крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, осторожно размѣшать, класть лепешками на горячую намасленную сковороду, поджарить съ обѣихъ сторонъ, осушить, отпустить съ мелкимъ сахаромъ, вареньемъ.

№ 1996. Левашники. Фунтъ муки замѣсить очень круто съ тремя четвертями стакана воды, цѣлымъ яйцомъ, однимъ бѣлкомъ, двумя рюмками рома или коньяка, золотникомъ соли, ложкою сахара. Раскатать тѣсто очень тонко, наложить по полъ чайной ложки варенья на каждую часть тѣста, предназначенную дла левашника, сложить тѣсто въ формѣ большого вареника, смазать края желткомъ, защипать края, наколоть каждый левашникъ вилкою, жарить въ большомъ количествѣ горячаго фритюра, сливочнаго или прованскаго

масла, слегка колыхать или болтать фритюръ, чтобы левашники вздулись, отпустить очень горячими.

№ 1997. Хворостъ, кудри, розанчики. Замѣсить фунтъ муки съ четырьмя желтками, четырьмя ложками мелкаго сахара, неполнымъ стаканомъ молока или сливокъ, рюмкою рома или коньяка; тонко раскатать, нарѣзать изъ тѣста полоски, переплести между собою по двѣ полоски, изжарить въ большомъ количествѣ горячаго фритюра, осушить, обсыпать сахаромъ, отпустить.

Тѣ же полоски тѣста, навитыя на тонкую обточенную деревянную палочку, называются кудрями.

Для розанчиковъ вырѣзать изъ того же тѣста однообразные кружки, наложить по три или четыре кружка одинъ на другой, смазать желткомъ только самую середину кружка, прорѣзать ножомъ всѣ кружки, не касаясь середины, изжарить въ горячемъ фритюрѣ, осушить, обсыпать сахаромъ или наложить варенья, отпустить.

№ 1998. Драчена. Тщательно взбить четыре яйца съ ложкою сахара, всыпать полфунта лучшей крупичатой просѣянной муки, разбавить стаканомъ сливокъ, положить чуточку соли, тщательно вымѣшать, вылить въ сотейникъ, въ коемъ распущено небольшое количество масла, испечь въ горячей печи, отпустить горячею.

№ 1999. Блинчики. Pannequets (crêpes). *Первый способъ:* шестьдесятъ три золотника просѣянной муки растереть съ тридцатью золотниками распущеннаго масла, восмью желтками, тремя золотниками сахара, золотникомъ соли, четырьмя истолченными горькими миндалинами, развести тремя стаканами жидкихъ сливокъ, процѣдить, протереть чрезъ сито, прибавить шесть крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, осторожно размѣшать, печь на горячей сковородѣ, обмазанной масломъ. Отпустить съ мелкимъ сахаромъ и апельсиннымъ сиропомъ.

Второй способъ: пять желтковъ растереть съ ложкою распущеннаго масла, прибавить тридцать золотниковъ просѣянной муки, два



Рис. № 253.

золотника сахара, золотникъ соли, два стакана молока, размѣшать, процѣдить, присоединить три взбитыхъ бѣлка, осторожно размѣшать,

печь на сковородѣ, смазанной масломъ, наливая тѣсто тонкимъ слоемъ на сковородку и поворачивая послѣднюю, дабы масса покрыла всю ея поверхность, испечь, снять блинчики. Когда всѣ будутъ испечены, сложить каждый вчетверо, отпустить съ вареньемъ и мелкимъ сахаромъ или же уложить блинчики стопою, какъ указано на рис. № 253, обсыпать сахаромъ, отпустить, или же, накладывая блинчики стопою, каждый блинчикъ промазать разнообразнымъ вареньемъ, желе №№ 2142—2145, пюре № 1619. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ нужно разрѣзать стопу блинчиковъ ножомъ, чтобы каждому кушающему досталcя кусочекъ съ разнообразнымъ вареньемъ, желе, пюре.

№ 2000. Блинчики съ шоколадомъ. Pannequets au chocolat. Испечь нужное количество блинчиковъ № 1999, по первому способу, разложить ихъ на листъ бумаги, покрыть очень тонкимъ слоемъ кондитерскаго крема № 1668, сложить вчетверо, уложить горкою на горячее блюдо, облить шоколаднымъ соусомъ № 1651, остальной соусъ отпустить въ соусникѣ.

№ 2001. Блинчики съ ананасомъ. Pannequets à l'ananas. Испечь требуемое количество блинчиковъ № 1999, по первому способу, разложить ихъ на листъ бумаги, наложить тонкій слой абрикосоваго мармелада № 1618, съ мелко накрошеннымъ ананасомъ въ сахарѣ, сложить вчетверо, уложить коронкою на блюдо, середину заполнить сальпикономъ изъ ананасовъ, кишмишемъ и фисташками, залить блинчики и сальпиконъ ананаснымъ соусомъ съ мараскиномъ № 1647, отпустить.

№ 2002. Блинчики съ каштанами. Pannequets glacés. Испечь требуемое количество блинчиковъ № 1999, по первому способу, разложить ихъ на листъ бумаги, наложить тонкій слой пюре изъ каштановъ съ мараскиномъ № 1943, сложить вчетверо, обсыпать сахаромъ, закарамелить раскаленною саламандрой, см. № 5, уложить коронкою на блюдо, облить соусомъ съ мараскиномъ и кишмишемъ № 1649, отпустить.

№ 2003. Блинчатый сладкій пирогъ съ меренгою. Pannequets meringués. Испечь требуемое количество тонкихъ блинчиковъ №1999, разложить ихъ на плафонъ, наложить на половину блинчиковъ тонкій слой кондитерскаго крема съ ванилью № 1668, а на другую—тонкій слой смородиннаго варенья или желе № 2144. Сложить на блюдо одинъ блинчикъ на другой,



Рис. № 254.

выемкой вырѣзать и удалить середину всѣхъ блинчиковъ, образовать круглое пустое пространство, кисточкою покрыть верхъ и бока блинчиковъ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618; изъ корнета, см. № 1906, покрыть пирогъ слоемъ меренги № 2095, обсыпать сахарною пудрой, подсушить въ легкомъ жару, вынуть изъ печи, обтереть блюдо, украсить пирогъ изъ корнета желе № 2145, пустую середину пирога заполнить очень густымъ сабаіономъ съ мадерою № 1655, остатокъ сабаіона отпустить въ соусникѣ вмѣстѣ съ блюдомъ, см. рис. № 254.

№ 2004. Риссоли съ кондитерскимъ кремомъ. Rissolettes à la frangipane. Испечь нѣсколько блинчиковъ № 1999, вырѣзать изъ нихъ кружки, на середину кружка наложить небольшой кусочекъ густо высаженнаго кондитерскаго крема № 1668, обмазать края тѣста яйцомъ, защипать, обмакнуть въ разбитое яйцо, запанировать въ сухаряхъ, см. № 41, изжарить во фритюрѣ, вынуть, осушить, обвалять въ ванильномъ сахарѣ, уложить на блюдо, отпустить.

№ 2005. Риссоли съ вареньемъ. Rissoles à la confiture. Тонко раскатать слоеное тѣсто № 1253, выемкою раздѣлать на небольшія лепешки, къ одной сторонѣ каждой лепешки положить немного варенья или кусочекъ густо высаженнаго абрикосоваго мармелада № 1618, обмазать свободные края тѣста желткомъ, накрыть второю половиной лепешки, обмять края, обмакнуть въ разбитое яйцо, запанировать въ сухари, см. № 41, изжарить во фритюрѣ, вынуть, осушить, обсыпать ванильнымъ сахаромъ, уложить на блюдо, отпустить.

№ 2006. Арме-риттеръ. Pain perdu. Съ бѣлаго хлѣба срѣзать и удалить корку, мякишъ нарѣзать ломтиками, смочить ломтики сливками или густымъ миндальнымъ молокомъ № 1600, обжарить въ сливочномъ маслѣ, уложить въ серебряную кастрюлю или глубокое блюдо, залить очень горячимъ соусомъ изъ корицы № 1660, поверхъ хлѣба положить длинный кусокъ корицы, отпустить. Арме-риттеръ, приготовленные вышеуказаннымъ способомъ, могутъ быть залиты какимъ угодно ягоднымъ или фруктовымъ сиропомъ.

№ 2007. Арме-риттеръ съ краснымъ виномъ. Pain perdu au vin rouge. Ломти бѣлаго хлѣба, см. № 2006, промочить краснымъ виномъ, запанировать въ желтки и сухари, см. № 37, обжарить въ сливочномъ маслѣ, залить горячимъ соусомъ № 1612, съ краснымъ виномъ и корицею, отпустить.

№ 2008. Крокеты изъ риса съ апельсинами. Croquettes à l'orange. Сварить въ молокѣ крутую рисовую кашу № 2060, снять съ огня, прибавить кусокъ масла, апельсиннаго сахара, нѣсколько желтковъ, мелко нарубленныхъ апельсинныхъ цукатовъ, нѣсколько ложекъ взбитыхъ сливокъ, выложить на намасленный плафонъ,

разровнять въ пластъ, толщиною въ полъ-пальца, прикрыть намасленною бумагой, остудить. Раздѣлить на маленькіе кусочки, скатать въ шарики, запанировать въ яйцо и сухари, см. № 41, обмять рукою или ножомъ, изжарить въ горячемъ фритюрѣ, вынуть, осушить, обвалять въ апельсинномъ сахарѣ, уложить на блюдо, отпустить съ любымъ соусомъ №№ 1643, 1644 или 1648.

№ 2009. Крокеты изъ каштановъ. Croquettes aux marrons. Приготовить изъ каштановъ крутое тѣсто, какъ описано въ № 1969, присоединить къ тѣсту кусокъ масла, нѣсколько желтковъ, остудить, раздѣлить на маленькія части; на доскѣ, обсыпанной мукою, скатать шарики, запанировать въ яйцо и сухари, см. № 41, изжарить во фритюрѣ, осушить, оглазировать заварной ванильной глазурью № 1632, уложить на блюдо, отпустить съ соусомъ № 1654.

№ 2010. Яблоки „Несельроде“. Pommes à la Nesselrode. Растереть полфунта отжатаго сливочнаго масла съ однимъ цѣлымъ яйцомъ, десятью желтками. Яйца прибавлять къ маслу по одному. Когда масса запѣнится, прибавить въ нее полъ чайной ложки картофельной муки, три стакана яблочнаго мармелада № 1618, приготовленнаго на ванильномъ сахарѣ, полфунта истолченныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, уложить въ намасленную форму, сварить на пару, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ абрикосоваго мармелада, предварительно разведеннаго миндальнымъ молокомъ, отпустить.

№ 2011. Яблоки съ рисомъ. Pommes au riz. Сварить изъ полуфунта риса густую кашу № 2062, заправить ее пятью золотни-

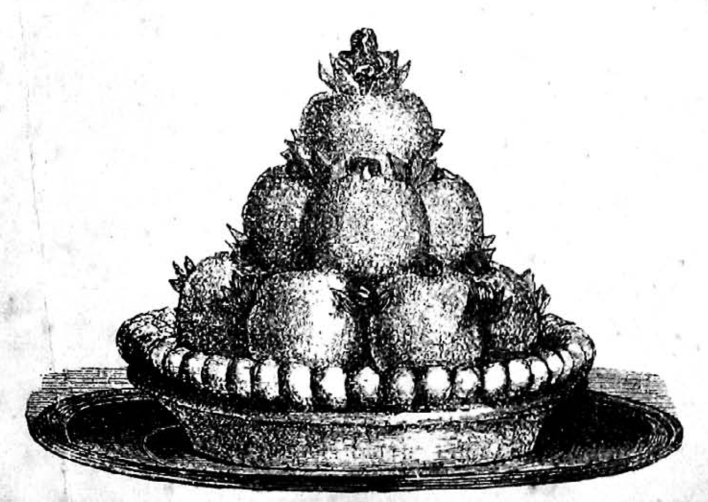


Рис. № 255.

ками сливочнаго масла, двумя желтками, апельсиннымъ сахаромъ. Уложить рисъ плотно въ гладкую низкую бордюрную форму, см.

№ 255, поставить въ теплое мѣсто. Очистить, нарѣзать четвертушками шесть яблокъ, слегка припустить ихъ на сливочномъ маслѣ, выбрать изъ масла, осушить, уложить въ каменную чашку, налить жидкимъ ванильнымъ сиропомъ, покрыть бумагою, остудить, держать такъ два часа. Слить сиропъ, высадить его, яблоки уложить въ сотейникъ, залить густымъ сиропомъ, четверть часа держать на легкомъ огнѣ. Выложить бордюръ изъ риса на блюдо, середину заполнить яблоками, облить ихъ сиропомъ, отпустить. Особо въ соусникѣ подать соусъ изъ абрикосовъ № 1644. Яблоки съ рисомъ могутъ быть сварены и отпущены цѣлыми, какъ указано на рис. № 255.

№ 2012. Яблоки съ яблочнымъ пюре. Pommes voisin. Очистить, разрѣзать яблоки на четвертушки, обланжирить ихъ въ кипящей водѣ съ лимономъ, уложить въ намасленный сотейникъ, прибавить нѣсколько ложекъ абрикосоваго пюре № 1619, поставить въ устье печи. Изъ другихъ яблокъ сдѣлать густой мармеладъ № 1618. Выпечь въ умѣренномъ жару изъ тѣста № 1710 фланъ, прикрывъ дно и бока тѣста намасленною бумагой и наполнивъ пустоту горохомъ или вишневыми косточками. Не снимая кольца, т. е. формы, уложить фланъ на блюдо, вымазать его дно и внутреннія стѣнки абрикосовымъ мармеладомъ, заполнить пустое пространство яблоками, пересыпая каждый рядъ яблокъ истолченными миндальными пирожными (macarons) № 1891, сверхъ яблокъ наложить слой яблочнаго мармелада, замаскировать все это глазурью «Конде» № 1637, т. е. смѣсью въ равныхъ частяхъ мелкаго сахара и рубленаго миндаля, разведеннаго бѣлкомъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, зарумянить раскаленною саламандрой № 5. Удалить съ тѣста кольцеобразную форму, обтереть блюдо, отпустить.

№ 2013. Яблоки въ мадерѣ. Pommes au madère. Очистить и нарѣзать небольшіе яблоки поперекъ на двѣ половинки, закруглить обрѣзанную сторону, слегка обланжирить, уложить въ намасленный сотейникъ, облить абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, соединеннымъ съ ванильнымъ сиропомъ № 1612, мадерою. Сварить яблоки на легкомъ огнѣ до готовности, уложить ихъ на блюдо, на гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ маслѣ, залить высаженнымъ сиропомъ, въ которомъ варились яблоки, обсыпать мелко накрошенными фисташками, отпустить.

№ 2014. Яблоки съ кондитерскимъ кремомъ. Pommes gratinées. Положить на круглое блюдо слой кондитерскаго крема № 1668 съ ванилью и миндалемъ, остудить. Очистить, нарѣзать четвертушками нѣсколько яблокъ, сварить ихъ почти до готовности въ водѣ съ лимоннымъ сокомъ, вынуть, осушить, залить ванильнымъ сиропомъ, остудить. За полчаса до отпуска, уложить на кремъ горкою приготовленныя яблоки, покрыть ихъ слоемъ кондитерскаго

крема, кисточкою замаскировать горку яблокъ, покрыть кремомъ, теплымъ и густымъ мармеладомъ изъ абрикосовъ № 1618, поставить блюдо на четверть часа въ устье печи, вынуть, обсыпать рубленымъ миндалемъ пралине № 1595. Выпустить на кремъ, кругомъ яблокъ, крупные шарики меренги № 2096, обсыпать все блюдо и меренгу мелкимъ сахаромъ, зарумянить въ духовой печи или саламандрой, см. № 5, отпустить.

№ 2015. Яблоки „Ришелье“. Pommes à la Richelieu. Небольшія яблоки очистить, вырѣзать середину, обланжирить въ водѣ съ лимоннымъ сокомъ, наблюдая, чтобъ яблоки остались цѣлыми и бѣлыми. Уложить ихъ на глубокое блюдо, залить горячимъ ванильнымъ сиропомъ, круглою ложечкой, выемкою вырѣзать изъ крупныхъ яблокъ требуемое количество шариковъ, обланжирить ихъ, залить сиропомъ, подкрашеннымъ карминомъ, прогрѣть на огнѣ. Изъ обрѣзковъ же яблокъ сварить съ ванильнымъ сахаромъ жидкій мармеладъ № 1618. Середину цѣлыхъ яблокъ заполнить кондитерскимъ кремомъ № 1668, уложить яблоки на блюдо, перекладывая ихъ ломтями ананаснаго варенья и накладывая на верхушку каждаго яблока по крупной вишнѣ. Окружить яблоки яблочными шариками, огарнировать анжеликою или кусочками ананаса, залить все яблочнымъ мармеладомъ, отпустить съ соусомъ изъ вишенъ № 1658, см. рис. № 256.

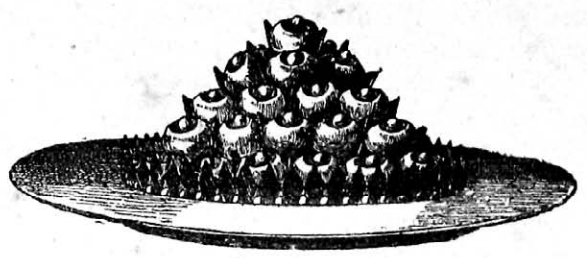


Рис. № 256.

№ 2016. Яблоки въ тѣстѣ. Pommes à la pâte feuilletée. Очистить яблоки, вырѣзать середину, легко обланжирить ихъ въ водѣ съ лимоннымъ сокомъ, наблюдая, чтобы яблоки остались цѣлыми и твердыми. Изъ тонко раскатаннаго слоенаго тѣста № 1253 вырѣзать куски, смазать ихъ яйцомъ, на середину каждаго куска тѣста уложить яблоко, середину яблока наполнить мелкимъ сахаромъ съ ванилью или корицею, поднять тѣсто, слѣпить его, уложить яблоки на плафонъ такъ, чтобы слѣпленныя части тѣста пришлись подъ яблокомъ, испечь до готовности, отпустить съ мелкимъ ванильнымъ сахаромъ.

№ 2017. Яблоки печеныя. Pommes cuites. Не очищая яблокъ, вырѣзать середину, уложить ихъ на плафонъ, наполнить середину яблокъ мелкимъ сахаромъ, подлить на плафонъ немного холодной воды, испечь въ духовой печи до готовности, отпустить съ холодными сырыми сливками, мелкимъ сахаромъ.

№ 2018. Яблочный зефиръ. Протереть чрезъ сито фунтъ яблокъ, соединить съ фунтомъ мелкаго сахара, съ тремя бѣлками, тщательно взбить эту массу на льду добѣла; уложить въ жестяныя или бумажныя коробки, испечь въ очень легкомъ жару.

№ 2019. Яблоки съ ромомъ. Pommes au rhum. Очистить, вырѣзать середину яблокъ, обланжирить ихъ цѣлыми въ водѣ съ лимоннымъ сокомъ. Уложить въ сотейникъ или на огнеупорное глиняное блюдо. Обсыпать яблоки крупнымъ сахаромъ, см. № 1610, заколеровать въ духовой печи, залить апельсиннымъ сиропомъ. Залить яблоки подогрѣтымъ ромомъ, зажечь таковой, отпустить.

№ 2020. Яблоки запеченыя въ сливкахъ. Pommes à la crême. Уложить на огнеупорное глиняное блюдо, обмазанное масломъ, цѣлыя, очищенныя яблоки съ вынутою серединой, обсыпать большимъ количествомъ сахара, испечь до половины готовности, растереть пять желтковъ съ тридцатью золотниками мелкаго сахара и ложкою аррорута или ложкою картофельной муки, разбавить двумя стаканами сливокъ, присоединить рубленыхъ цукатовъ, ягодъ, разныхъ вареній, залить этимъ соединенiемъ яблоки, запечь въ горячей печи, отпустить на томъ же блюдѣ.

№ 2021. Яблоки по-парижски. Pommes à la parisienne. Испечь коронкою саваренъ № 1296, ровно обрѣзать его верхушку, образовать такимъ образомъ изъ него подставку; требуемое количество яблокъ очистить, нарѣзать четвертушками, закруглить края, сварить въ жидкомъ лимонномъ сиропѣ. Сдѣлать желаемое количество очень маленькихъ бенье изъ ананасовъ № 1984, чередуя яблоки и бенье, уложить ихъ коронкой на саваренъ, заполнить середину послѣдняго сальпикономъ (мелко нарѣзанными кубиками) изъ сваренныхъ въ сиропѣ яблокъ, грушъ, ренклодовъ, абрикосовъ, вишенъ, залить сальпиконъ и саваренъ сиропомъ изъ кирша въ тридцать два градуса, см. № 1612, огарнировать блюдо ягодами смородиннаго, вишневаго, клубничнаго варенья, отпустить.

№ 2022. Яблоки съ меренгою. Pommes meringuées. Сдѣлать бордюръ изъ риса, какъ указано въ № 1961, выложить его на блюдо, остудить; середину заполнить четвертушками яблокъ, сваренныхъ въ намасленномъ сотейникѣ въ жидкомъ сиропѣ, заглазировать яблоки и бордюръ слоемъ абрикосоваго мармелада № 1618. Яблоки и рисъ покрыть ровнымъ, гладкимъ сло-



Рис. № 257.

емъ меренги № 2095; бордюръ изъ риса, съ наружной его стороны, обложить половинками яблокъ, сваренныхъ также въ жидкомъ сиропѣ; украсить, какъ указано на рис. № 257, шариками изъ меренги № 2095, выпущенной корнетомъ, см. № 1906, обсыпать сахарною пудрой, въ легкомъ жару подсушить меренгу, огарнировать фруктовымъ желе, см. №№ 2142—2145, или вареньемъ, отпустить съ соусомъ изъ абрикосовъ № 1644.

№ 2023. Персики съ рисомъ. Pêches au riz. Сварить полфунта риса со сливками, какъ указано въ № 2062, заправить кускомъ масла, двумя желтками, наполнить этимъ рисомъ намасленныя маленькія формочки для даріолей, см. № 1925, держать въ тепломъ мѣстѣ. Десять крупныхъ спѣлыхъ персиковъ разрѣзать пополамъ, удалить косточки, погрузить въ кипятокъ, снять кожицу, которая должна сойти, какъ перчатка, уложить въ чашку, залить горячимъ густымъ ванильнымъ сиропомъ. На середину блюда положить слой риса, на него уложить горкою персики, украсить анжеликою, кругомъ установить тумбочки изъ риса, обмазать ихъ густымъ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618; на каждую тумбочку наложить крупную вишню, залить персики сиропомъ, которымъ они были залиты, разбавивъ его мараскиномъ; отпустить.

№ 2024. Персики всмятку. Pêches à la coque. Желаемое количество цѣльныхъ персиковъ погрузить въ кипящую ключемъ воду, держать до тѣхъ поръ, пока шкурка персика начнетъ отдѣляться, вынуть изъ воды, снять шкурку пальцами, осушить персики полотенцемъ, уложить въ серебряную кастрюлю, залить горячимъ ванильнымъ сиропомъ въ тридцать два градуса, отпустить. Эти же персики можно подать и холодными, остудивъ для сего какъ персики, такъ и сиропъ.

№ 2025. Персики кардиналь. Pêches cardinal. Персики, приготовленные, какъ описано въ № 2024, раздѣленные на половинки, уложить въ серебряную кастрюлю, залить пюре изъ земляники № 1619, заправленнымъ ванильнымъ сиропомъ, кускомъ сливочнаго масла и подкрашеннымъ нѣсколькими каплями кармина, отпустить.

№ 2026. Персики „Бурдалу“. Pêches à la Bourdaloue. Раздѣлить на половинки требуемое количество персиковъ, погрузить ихъ въ кипятокъ, снять шкурки, осушить, уложить въ каменную чашку, залить холоднымъ сиропомъ въ тридцать градусовъ, см. № 1612. Въ серебряную кастрюлю положить слой горячаго кондитерскаго крема № 1668, на него наложить персики, опять слой крема; ножомъ разровнять кремъ, насыпать ровный слой мелкаго сахара, прикладывая къ сахару раскаленную докрасна саламандру, см. № 5, образовать слой леденца, отпустить.

№ 2027. Груши „Бурдалу“. Poires à la Bourdaloue. Приготовляются совершенно такъ же, какъ и персики бурдалу № 2026, причемъ персики замѣняются ломтями грушъ, обланжиренныхъ, до мягкости, въ кипяткѣ съ лимоннымъ сокомъ и обсыпанныхъ мелкимъ лимоннымъ сахаромъ.

№ 2028. Груши съ абрикосовымъ пюре. Poires à la purée d'abricots. Очистить самымъ тщательнымъ образомъ груши одинаковой, средней величины, удаливъ фруктовою выемкой сердцевину или оставивъ таковую нетронутой, сохранивъ во всякомъ случаѣ вѣточку; установить стоймя въ сотейникъ, залить водою или самымъ жидкимъ сиропомъ, закисленнымъ лимоннымъ сокомъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, наблюдая, чтобы груши отнюдь не потеряли своей формы. Передъ самымъ отпускомъ переложить въ серебряную кастрюлю или каждую грушу отдѣльно установить въ плоскіе бокалы для шампанскаго (плошки), основаніе груши залить сладкимъ абрикосовымъ пюре № 1619, отпустить горячими или холодными.

№ 2029. Груши въ мадерѣ. Poires au madère. Очистить, отварить груши, какъ указано въ № 2028; при варкѣ ихъ прибавить въ жидкій закисленный сиропъ требуемое количество прокипяченой мадеры. Отпустить холодными или горячими, замѣнивъ пюре изъ абрикосовъ сиропомъ изъ мадеры средней густоты и надлежащей сладости.

№ 2030. Абрикосы „Кольберъ“. Abricots à la Colbert. Раздѣлить пополамъ двѣнадцать крупныхъ абрикосовъ, удалить кожу, погрузить на нѣсколько секундъ въ кипятокъ, выбрать, осушить полотенцемъ, уложить на блюдо, залить холоднымъ сиропомъ съ киршемъ; держать абрикосы такъ часъ времени. Вынуть изъ сиропа, осушить на полотенцѣ, приложить къ каждой половинкѣ абрикоса немного риса, свареннаго въ сливкахъ, см. № 2062, и заправленнаго масломъ и желтками, придать форму цѣлаго абрикоса, обмазать абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, обвалять въ толченыхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, обмакнуть въ разбитое яйцо, обвалять въ сухаряхъ, см. № 41, изжарить во фритюрѣ, осушить, уложить на блюдо, облить абрикосовымъ соусомъ № 1644 съ киршемъ и миндальнымъ молокомъ № 1600, отпустить.

№ 2031. Абрикосы „Конде“. Abricots à la Condé. Раздѣлить на двѣ половинки пятнадцать абрикосовъ, снять кожицу, на двѣ секунды опустить въ кипятокъ, вынуть, обтереть, уложить въ каменное блюдо, залить холоднымъ ванильнымъ сиропомъ въ

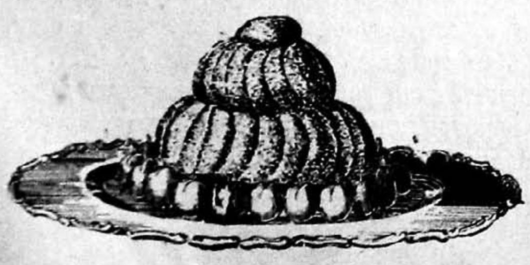


Рис. № 258.

тридцать два градуса, см. № 1612. Черезъ часъ уложить абрикосы на бордюръ или подставку изъ риса № 1961, обсыпать рубленымъ миндалемъ, мелкимъ сахаромъ, заглазировать въ духовой печи или саламандрою, см. № 5, обложить блюдо крокетиками изъ риса № 2007, сдѣланными въ формѣ шариковъ, съ воткнутыми въ каждый изъ нихъ стебельками изъ анжелики. Отпустить съ абрикосовымъ соусомъ № 1644 съ мараскиномъ, см. рис. № 258.

№ 2032. Абрикосы по-португальски. Abricots à la portugaise. Сварить фунтъ риса со сливками, какъ указано въ № 2062, часть этого риса положить слоемъ на блюдо, разровнять, остудить. Остальную часть риса заправить кускомъ сливочнаго масла, четырьмя желтками, выложить толстымъ слоемъ этого риса внутреннія стѣнки куполообразной намасленной формы, середину ея заполнить сальпикономъ изъ ананаснаго варенья съ густымъ абрикосовымъ мармеладомъ, прикрыть сальпиконъ слоемъ риса, кружкомъ изъ бумаги, поставить на полчаса на паръ въ кастрюлю, наполненную чуть-чуть кипящею водой. За десять минутъ передъ отпускомъ опрокинуть форму на блюдо, обложить низъ половинками крупныхъ абрикосовъ, заблаговременно очищенныхъ и выдержанныхъ часъ въ горячемъ ванильномъ сиропѣ, украсить коронку изъ абрикосовъ анжеликою, на вершину риса уложить ренклодъ, обмазать абрикосы густымъ абрикосовымъ сиропомъ, приложить къ каждому абрикосу по половинкѣ миндалины, отпустить съ сиропомъ, соединеннымъ съ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618.

№ 2033. Каштаны съ рисомъ. Marrons à l'espagnole. Намаслить высокую форму, выложить дно и бока ея красиво нарѣзанною анжеликой, вымоченною въ теплой водѣ. Сварить три четверти фунта риса со сливками, см. № 2062, переложить рисъ въ другую кастрюлю, заправить его кускомъ масла, пятью желтками, обложить этимъ рисомъ дно и бока формы плотнымъ слоемъ въ палецъ толщины, наполнить пустое пространство каштанами, сваренными въ жидкомъ ванильномъ сиропѣ № 1602, смѣшанными съ очищеннымъ кишмишемъ и нѣсколькими ложками абрикосоваго мармелада № 1618 съ мараскиномъ, прикрыть все это слоемъ риса, кружкомъ изъ бумаги. Поставить форму въ сотейникъ съ горячею водой, продержать на пару полчаса, опрокинуть на блюдо, залить сиропомъ съ мараскиномъ, отпустить.

№ 2034. Сюпремъ изъ фруктовъ, горячій. Suprême de fruits. Отварить въ жидкомъ лимонномъ сиропѣ съ мараскиномъ нарѣзанные, обточенные куски грушъ, яблокъ, абрикосовъ, ренклодовъ, ананасовъ; выбрать фрукты, дачь стечь сиропу, уложить ихъ, чередуя по цвѣтамъ, въ серебряную кастрюлю, залить сиропомъ съ мараскиномъ въ тридцать два градуса, см. № 1612, отпустить.

№ 2035. Ананасъ съ рисомъ. Ananas au riz. Очистить ананасъ, разрѣзать его вдоль на двѣ половины, каждую половину разрѣзать на ломти, обровнять, уложить въ каменную чашку, залить холоднымъ сиропомъ въ двадцать пять градусовъ, см. № 1612. Черезъ три часа слить сиропъ, прибавить въ него сахара, сварить до тридцати двухъ градусовъ, остудить, вновь вылить на куски ананаса. Изъ фунта крупы сварить крутой рисъ № 2062, заправить пятью желтками, кускомъ масла, остудить; часть риса положить круглымъ пластомъ на блюдо, изъ остальной же части сформировать подобіе ананаса, верхушку и бока котораго украсить анжеликою, установить его на приготовленную уже на блюдѣ подставку изъ риса, поставить въ устье печи, кисточкою нѣсколько разъ обмазать теплымъ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, передъ отпускомъ обложить рисъ коронкою ломтями ананаса, между послѣдними и рисомъ уложить остроконечные кусочки анжелики, отпустить одновременно съ соусомъ изъ абрикосовъ съ ванилью № 1644, см. рис. № 259.



Рис. № 259.

№ 2036. Фрукты разные съ бисквитомъ маделенъ. Fruits à la Madeleine. Очистить ананасъ, разрѣзать его въ длину пополамъ, каждую половину нарѣзать на ломтики однообразнаго размѣра и вида; уложить въ чашку, залить холоднымъ сиропомъ въ двадцать пять градусовъ, см. № 1612, держать такъ три часа, слить сиропъ, прибавить въ него сахара, доварить до густоты въ тридцать два градуса, остудить, вновь залить имъ ананасъ. Приготовить сальпиконъ изъ грушъ, дыни, ренклодовъ, цукатовъ, залить его сиропомъ съ мадерою. Уложить въ чашку двѣнадцать половинокъ абрикосовъ, залить сиропомъ. Залить также сиропомъ, но теплымъ, двадцать штукъ крупныхъ вишенъ.

Испечь въ умѣренномъ жару бисквитъ маделенъ № 1735, наполнивъ имъ три четверти обмасленной бордюрной формы, остальное же тѣсто испечь пластомъ на плафонѣ. Для бисквита взять фунтъ апельсиннаго сахара, шестьдесятъ золотниковъ муки, двѣнадцать золотниковъ картофельной муки, семьдесятъ пять золотниковъ сливочнаго масла, восемь желтковъ, одно цѣлое яйцо, четыре взби-

тыхъ бѣлка, три ложки коньяка, полторы ложки померанцевой воды, щепотку соли. Испеченный бисквитный бордюръ выложить на сито, остудить, обмазать кисточкою малиновымъ мармеладомъ № 1618, обсыпать рублеными фисташками, положить на блюдо, середину частью заполнить слоемъ того же тѣста, а затѣмъ сальпикономъ изъ фруктовъ, вынутыхъ изъ сиропа; къ нему коронкою приложить абрикосы, поверхъ сальпикона положить вишни, украсивъ ихъ кусочками анжелики, низъ тѣста обложить кусками ананаса; всѣ сиропы соединить, отпустить въ соусникѣ, вмѣстѣ съ блюдомъ, см. рис. № 260.

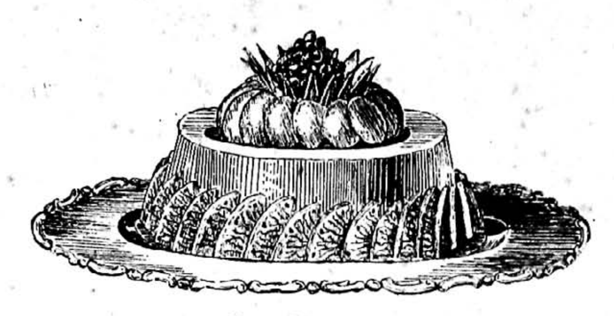


Рис. № 260.

№ 2037. Земляника съ апельсиннымъ сиропомъ. Fraises, rafraîchies par un jus d'orange. Очистить крупную землянику, уложить въ серебряную кастрюлю, залить горячимъ или холоднымъ апельсиннымъ сиропомъ въ тридцать два градуса, см. № 1612, отпустить.

№ 2038. Пудингъ изъ риса. Pouding de riz. Фунтъ риса вымыть, легко припустить на огнѣ на сливочномъ маслѣ, съ очень небольшимъ количествомъ соли, тщательно наблюдая, чтобы рисъ сохранилъ свой бѣлый цвѣтъ; залить кипяткомъ, закипятить, слить воду, налить два съ половиною стакана жидкихъ кипящихъ сливокъ или цѣльнаго молока, доварить рисъ до готовности, отставить. Растереть четверть фунта апельсиннаго сахара съ четвертью фунта сливочнаго масла; продолжая растирать, прибавить по одному, пять желтковъ, соединить съ рисомъ, слегка остывшимъ. Положить въ рисъ перемытые изюмъ, коринку, цукаты, см. № 1592, и, когда рисъ значительно остынетъ, соединить его съ пятью взбитыми бѣлками. Наполнить толстую намасленную и обсыпанную мукою или сухарями форму, поставить на паръ, варить до готовности. Отпустить со сливками или съ сабаіономъ № 1657, или съ сиропомъ № 1612, или съ соусомъ № 1641.

№ 2039. Пудингъ изъ манной крупы. Pouding de semoule. Сварить на четырехъ стаканахъ молока кашу изъ четырехъ ложекъ манной крупы. Все время взбивать вѣничкомъ или мѣшать, чтобы не было комковъ. Когда каша сварится, положить чуточку соли, кусокъ масла, снять съ огня, дать немного остыть. Положить два цѣлыхъ яйца, три желтка, ванильнаго сахара по

вкусу, нарѣзанныхъ цукатовъ, два взбитыхъ бѣлка. Уложить въ намасленную форму, обсыпанную сухарями, поставить на паръ, продержать на пару около получаса, отпустить съ соусомъ сабаіонъ № 1656 или съ сиропомъ изъ красной смородины, см. № 1612, или съ соусомъ № 1641, см. рис. № 261.

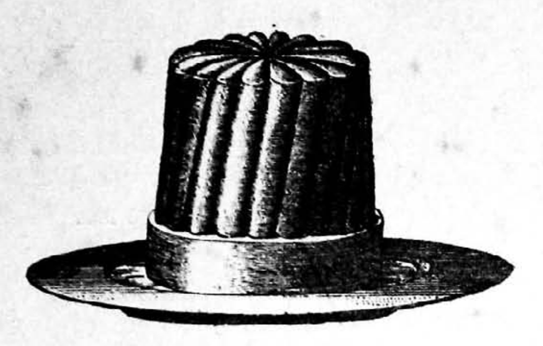


Рис № 261.

№ 2040. Пудингъ изъ лапши. Pouding de nouilles. Сварить требуемое количество лапши № 1400 на молокѣ, всыпая таковую въ кипящее молоко; мѣшать, чтобы не было комковъ. Когда лапша сварится до надлежащей густоты, снять съ огня, остудить; присоединить чуточку соли, кусокъ масла, сахара, цедры, цукатовъ (по количеству лапши), отъ трехъ до шести желтковъ, столько же взбитыхъ бѣлковъ. Намаслить форму и обсыпать ее сухарями, положить приготовленную лапшу и поставить въ умѣренно горячую печь. Примѣрно черезъ полчаса выложить на блюдо и подать съ сиропомъ № 1612 или съ сабаіономъ № 1655, или съ соусомъ № 1641.

№ 2041. Пудингъ изъ фруктоваго пюре или сиропа. Pouding aux fruits. Полфунта пюре изъ ягодъ или фруктовъ, см. № 1619, или полфунта ягоднаго сиропа, см. № 1612, вылить въ кастрюлю, прибавить восемь желтковъ, сахара болѣе полфунта, если пюре изъ фруктовъ несладкое, и значительно меньше полуфунта, если употребляется сиропъ, рюмку рома или мараскина, или вообще какого-нибудь душистаго ликера, полную ложку муки, столько же картофельной, двадцать золотниковъ сливочнаго масла. Поставить на огонь, постоянно мѣшая, заварить. Когда вся масса загустѣетъ, процѣдить чрезъ сито въ густо намасленную осыпанную мукою шарлотницу, закрыть, поставить ее на плиту въ сотейникъ съ кипяткомъ, варить три четверти часа и на четверть часа съ сотейникомъ же переставить въ духовую печь, выложить на блюдо. Отпустить съ сабаіономъ № 1656 или сиропомъ № 1612, или соусами №№ 1641—1643.

№ 2042. Пудингъ по-англійски. Pouding anglais à la royale. Испечь въ шарлотной формѣ бріошъ № 1286, остудить, срѣзать съ него верхъ, срѣзать очень ровно боковые края бріоша, но такъ, чтобъ онъ остался съ боковъ совершенно круглымъ. Нарѣзать бріошъ ломтями поперекъ, вынуть выемкою изъ этихъ ломтей середину, оставивъ только кольца изъ тѣста; обмазать ихъ разными фруктовыми пюре, см. № 1619 или вареньемъ, или желе, см. №№ 2142—2145. Густо намаслить шарлотную форму такихъ размѣровъ, чтобъ эти кольца могли быть въ нее уложены; въ форму прежде всего на дно положить кружокъ намасленной бумаги, на него наложить одинъ на другой вырѣзанные кольца бріоша, пересыпая ихъ нарубленными цукатами, фисташками, истолченными миндальными пирожными № 1891. Заполнить форму кольцами изъ бріошнаго тѣста до двухъ третей вышины; всю пустоту колецъ бріоша наполнить англійскимъ кремомъ № 1663 или кремомъ № 1666 съ цукатами, съ засахаренными фруктами, нарѣзанными кусочками, цѣлыми вишнями, другими ягодами изъ варенья, наложить кружокъ изъ бріошнаго тѣста. Закрыть форму, поставить ее на паръ въ духовую печь. Черезъ три четверти часа выложить пудингъ на блюдо. Отпустить съ сиропомъ № 1612 или съ соусомъ № 1644.

№ 2043. Пудингъ кабинетъ. Pouding de cabinet. Густо намаслить форму для желе или крема, или шарлотную форму. Если взять шарлотную форму, то на дно положить кружокъ намасленной бумаги. Дно и бока формы обложить бисквитами № 1906, цукатами, вырѣзавъ то и другое надлежащими выемками; наполнить форму до трехъ четвертей вышины, не очень плотно, рядами бисквитовъ № 1906, фруктовъ въ сахарѣ, ягодами разнаго варенья, безъ сиропа; пустое пространство между бисквитами и фруктами залить англійскимъ кремомъ № 1663 или 1668, положить послѣдній рядъ бисквитовъ. Закрыть крышкою, установить форму въ кастрюлю съ кипяткомъ, поставить въ духовую печь; варить около часа. Обвести внутренность формы ножомъ, выложить на блюдо, отпустить съ сиропомъ, см. № 1612, сабаіономъ № 1657 или съ соусами №№ 1641—1650, см. рис. № 262.



Рис. № 262.

№ 2044. Пудингъ кабинетъ по-итальянски. Pouding de cabinet à l'italienne. Искрошить фунтъ обыкновенныхъ бисквитовъ

№ 1906 или бисквита маделенъ № 1724, или бисквита изъ генуэзскаго тѣста № 1719,прибавить нѣсколько истолченныхъ миндальныхъ пирожныхъ № 1891, ложку апельсиннаго сахара, три цѣлыхъ яйца, пять желтковъ, стаканъ сливокъ, рюмку рома; тщательно смѣшать, протереть чрезъ сито. Прибавить полфунта нарѣзанныхъ на маленькіе кусочки апельсинныхъ и лимонныхъ цукатовъ, столько же очищенныхъ кишмиша и коринки № 1592. Перелить всю приготовленную массу въ намасленную, обсыпанную мукою форму, прикрыть бумагою, закрыть крышкою, сварить на пару въ духовой печи. Выложить на блюдо, кисточкою наложить слой абрикосоваго мармелада № 1618, отпустить съ сиропомъ № 1612 или съ соусомъ № 1645.

№ 2045. Пудингъ съ каштанами. Pouding à l'Orléans. Двѣнадцать золотниковъ картофельной муки соединить съ шестью желтками, двумя стаканами молока и, не давая кипѣть, проварить на легкомъ огнѣ, процѣдить чрезъ сито, соединить съ тридцатью шестью золотниками апельсиннаго сахара, изюмомъ, цукатами, двумя рюмками рома, полуфунтомъ пюре изъ каштановъ № 1943, шестью взбитыми бѣлками. Наполнить намасленную и обсыпанную мукой форму для бабы, см. № 1289, до трехъ четвертей высоты, закрыть, поставить на паръ, варить около часа; отпустить съ сабаіономъ № 1657 или съ сиропомъ № 1612, или съ соусомъ № 1644, см. рис. № 263.

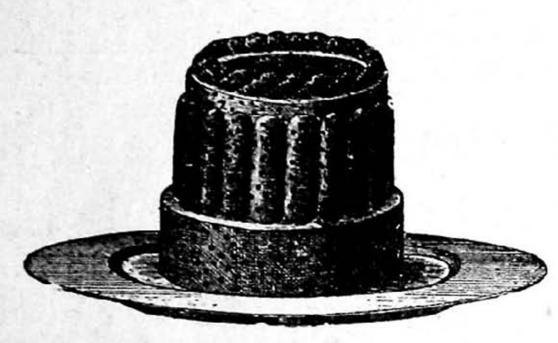


Рис. № 263.

ОТДѢЛЪ XXXII.

Пудинги.

№ 2046. Плумъ-пудингъ. Plum-pouding. Въ каменную чашку положить полфунта очищенныхъ изюма, кишмиша, коринки № 1592, четверть фунта разныхъ тонко нарѣзанныхъ цукатовъ, апельсинной корки, налить двѣ рюмки рома, двѣ рюмки кирша, рюмку мараскина, прибавить немного истолченной ванили, корицы, чуточку

кайенскаго перца, толченаго миндаля, апельсинной и лимонной цедры; смѣшать, оставить на два часа. Изрубить мелко съ ложкой муки полфунта мякиша бѣлаго хлѣба, полфунта очищеннаго отъ пленокъ почечнаго жира, соединить съ вышеописаннымъ приготовленіемъ. Прибавить нѣсколько бисквитовъ № 1906, пять сырыхъ яицъ, четверть фунта мелкаго апельсиннаго сахара, понемногу ягодъ разныхъ вареній.

Намаслить салфетку, обсыпать ее мукою, уложить на нее все изготовленное, собрать, завязать салфетку, погрузить ее въ кастрюлю, наполненную кипящею водой, варить отъ шести до семи часовъ, наблюдая, чтобы вода въ кастрюлѣ все время покрывала поверхность пудинга и кипѣла; салфетка съ пудингомъ, въ свою очередь, не должна касаться дна кастрюли; удобнѣе всего укрѣпить салфетку на палку, которую и положить на края кастрюли. Когда пудингъ окажется свареннымъ, осторожно выложить его на блюдо, обсыпать сахаромъ, облить ромомъ, зажечь послѣдній, подавать. Вмѣстѣ отпустить сабаіонъ № 1655 или какой-нибудь сиропъ, см. № 1612, или соусы №№ 1641—1650.



Рис. № 264.

Пудингъ, изготовленный такимъ образомъ, можетъ сохраняться мѣсяцами; его можно подавать и холоднымъ, и горячимъ, въ послѣднемъ случаѣ, подогрѣвая на пару, см. рис. № 264.

Настоящій пудингъ можетъ быть сдѣланъ въ куполообразной формѣ, которая наполняется массой для пудинга, обвязывается мокрою, намасленною салфеткой, погружается въ кипятокъ. Когда пудингъ готовъ, форму выложить на сито, ровно обрѣзать дно пудинга, переложить на блюдо, вырѣзать часть верхушки, налить ромъ въ отверстіе и на блюдо, отпустить и передъ самой подачей зажечь ромъ.

№ 2047. Плумъ-пудингъ французскій. Plum-pouding à la française. Мелко изрубить полфунта очищеннаго отъ пленокъ почечнаго жира, смѣшать съ тридцатью пятью золотниками муки, прибавить по одному пять цѣлыхъ яицъ, тщательно соединить, прибавить тридцать пять золотниковъ апельсиннаго сахара, столько же очищеннаго кишмиша, столько же коринки № 1592, двадцать

золотниковъ мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, три мелко нарѣзанныхъ печеныхъ яблока, три ложки абрикосоваго мармелада № 1618, чуточку апельсинной цедры, немного имбиря въ порошкѣ, рюмку коньяка, рюмку кирша, рома, мараскина, щепотку соли. Намаслить форму, обсыпать ее мукою, наполнить приготовленною массой, закрыть, поставить на паръ въ кипящую воду, которая должна все время кипѣть, черезъ два часа выложить пудингъ на блюдо, отпустить съ соусомъ изъ абрикосовъ съ ромомъ № 1644, см. рис. № 265.



Рис. № 265.

№ 2048. Пудингъ съ чернымъ хлѣбомъ. Pouding au pain noir. Густо намаслить шарлотную форму, дно и бока уложить тонкими ломтями чернаго хлѣба, напитанными сливками и обсыпанными сахаромъ. Отдѣльно соединить четыре яйца, ложку истолченнаго каленаго миндаля, двѣ ложки сухарей изъ чернаго хлѣба, двѣ ложки истолченнаго шоколада, по двѣ ложки очищеннаго изюма № 1592 и мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, два стакана сливокъ. Влить въ приготовленную форму, закрыть. Варить на пару въ духовой печи часъ, выложить на блюдо, отпустить съ сиропомъ № 1612, или сабаіономъ № 1656, или съ соусами №№ 1641, 1651 и 1658.

№ 2049. Пудингъ съ чернымъ хлѣбомъ, по-нѣмецки. Pouding au pain noir à l'allemande. Растереть въ чашкѣ пятнадцать золотниковъ сливочнаго масла, прибавить три желтка, два цѣлыхъ яйца, двадцать пять золотниковъ лимоннаго сахара, двадцать золотниковъ толченаго неочищеннаго миндаля, чуточку толченой корицы, ложку толченаго шоколада, двѣ ложки мелко изрубленнаго апельсиннаго цуката, десять золотниковъ распущеннаго масла, тридцать золотниковъ сухарей чернаго хлѣба, смоченныхъ рюмкою рома, тщательно размѣшать, уложить въ намасленную форму, сварить на пару въ духовой печи. Черезъ три четверти часа выложить изъ формы на блюдо, отпустить съ соусомъ № 1643 или съ соусомъ изъ вишенъ № 1658.

№ 2050. Пудингъ съ бѣлымъ хлѣбомъ. Bread pouding. Двадцать пять золотниковъ очищеннаго почечнаго сала и мозгового жира въ равныхъ частяхъ истолочь, протереть чрезъ сито; прибавить тридцать два золотника апельсиннаго сахара, по одному шесть желтковъ, одно цѣлое яйцо, мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса запѣнится; прибавить полфунта мякиша бѣлаго хлѣба, вы-

моченнаго въ молокѣ и выжатаго, пятнадцать золотниковъ кишмиша № 1592, столько жена рѣзанныхъ цукатовъ, чуточку соли, полъ-стакана рома. Тщательно смѣшать, переложить въ форму, закрыть, варить часъ съ четвертью на пару въ духовой печи. Переложить на блюдо, отпустить съ соусомъ изъ абрикосовъ съ ромомъ № 1644, см. рис. № 266.



Рис. № 266.

№ 2051. Пудингъ шотландскій. Pouding à l'écossaise. Вымочить пятьдесятъ золотниковъ мозгового жира, истолочь, протереть чрезъ сито, тщательно смѣшать, дабы запѣнилось, съ двадцатью пятью золотниками сливочнаго масла, прибавить, постоянно мѣшая, сорокъ золотниковъ ванильнаго сахара, три цѣлыхъ яйца, два желтка, четыре ложки пюре изъ каштановъ № 1943, ложку рисовой муки, тридцать золотниковъ очищеннаго кишмиша, см. № 1592, столько же ананаснаго цуката, разрѣзаннаго на мелкіе кусочки, двѣ ложки кирша, переложить все въ гладкую съ отверстіемъ форму, обмасленную и обсыпанную мукой, заполнивъ три четверти таковой, варить въ теченіе часа на пару въ духовой печи; отпустить съ ананаснымъ сиропомъ съ киршемъ № 1647.

№ 2052. Пудингъ тирольскій. Pouding à la tyrolienne. Искрошить полфунта бисквитовъ № 1906, положить въ чашку, прибавить три яйца, два желтка, полфунта распущеннаго шоколада, пятнадцать золотниковъ вымоченнаго и истолченнаго мозгового жира, двадцать золотниковъ очищеннаго кишмиша, см. № 1592, двѣ ложки абрикосоваго пюре № 1619, ложку ванильнаго сахара, два стакана сливокъ. Перелить въ намасленную и обсыпанную мукой форму, сварить на пару въ духовой печи, въ теченіе часа, отпустить съ шоколаднымъ соусомъ № 1652.

№ 2053. Пудингъ саксонскій. Pouding soufflé à la saxonne. Вскипятить два стакана молока съ кускомъ ванили, снять съ огня, удалить ваниль. Полфунта муки развести этимъ горячимъ молокомъ, подливая его понемногу и постоянно мѣшая, прибавить полфунта

апельсиннаго сахара, полфунта сливочнаго масла, щепотку соли. На легкомъ огнѣ мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса загустѣетъ, снять съ огня, долго мѣшать, протереть чрезъ сито, опять поставить на огонь и держать, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока масса начнетъ отставать отъ дна кастрюли. Снять съ огня, вбить въ массу по одному девять желтковъ, присоединивъ восемь крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Уложить въ форму съ отверстіемъ, обмасленную и обсыпанную картофельною мукой и мелкимъ сахаромъ. Установить форму въ сотейникъ съ кипящей водою, поставить въ духовую печь, варить пятьдесятъ минутъ, наблюдая, чтобы вода чуть перебиралась съ края. Вынуть, опрокинуть на блюдо, облить англійскимъ кремомъ № 1663 съ ванилью или апельсинами.

№ 2054. Пудингъ суфле изъ миндаля. Pouding soufflé aux amandes. Четыре ложки рисовой муки развести полутора стаканами густого миндальнаго молока, положить чуточку соли, кусокъ масла, тщательно соединить на легкомъ огнѣ, снять съ огня, прибавить восемнадцать золотниковъ ванильнаго сахара, двѣнадцать золотниковъ масла, цѣлое яйцо, четыре желтка, одну ложку сливокъ, два крѣпко взбитыхъ бѣлка. Наполнить гладкую обмасленную форму приготовленною массой, перекладывая оную тонкими ломтями бисквитовъ № 1906, намазанныхъ абрикосовымъ мармеладомъ № 1618, закрыть, варить три четверти часа на пару въ духовой печи, отпустить съ англійскимъ кремомъ съ миндалемъ и ванилью № 1663.

№ 2055. Пудингъ суфле съ шоколадомъ. Pouding soufflé au chocolat. Развести тридцать золотниковъ муки стаканомъ горячаго молока, присоединить пятнадцать золотниковъ масла, пятнадцать золотниковъ ванильнаго сахара, чуточку соли. На легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, проварить муку съ молокомъ, снять съ огня, долго мѣшать, чтобы получилась совершенно гладкая масса; если нужно, протереть чрезъ сито, вновь поставить на огонь, держать до тѣхъ поръ, пока масса отстанетъ отъ дна кастрюли, переложить въ чашку, дать нѣсколько остыть, прибавить четыре ложки шоколада, распущеннаго и соединеннаго съ двумя желтками, тщательно смѣшать, прибавить пять желтковъ, пятнадцать золотниковъ масла, пятнадцать золотниковъ ванильнаго сахара, пять крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Уложить въ форму, съ отверстіемъ въ серединѣ, закрыть таковую, варить на пару пятьдесятъ минутъ, въ духовой, не очень горячей, печи. Выложить на блюдо, отпустить съ англійскимъ кремомъ № 1665 или съ шоколаднымъ соусомъ № 1651.

№ 2056. Пудингъ суфле съ бисквитомъ. Pouding soufflé à la reine. Испечь небольшой бисквитъ для рулета № 1748, вынуть изъ печи, намазать слоемъ густого мармелада изъ малины или смородины № 1618, свернуть рулетомъ, обернуть бумагою, завязать ниткою, черезъ часъ нарѣзать рулетъ тонкими ломтиками, покрыть

ими стѣнки намасленной куполообразной формы, наполнить таковую массою для саксонскаго пудинга № 2053, установить въ кастрюлю съ кипяткомъ, закрыть, варить въ духовой печи на пару часъ, выложить пудингъ на блюдо, замаскировать его кисточкою абрико-

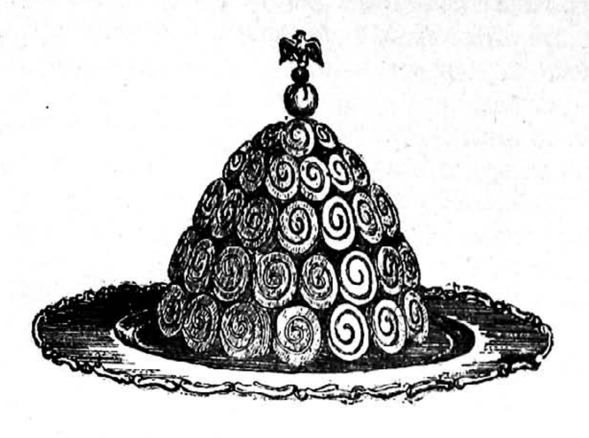


Рис. № 267.

совымъ мармеладомъ № 1618, воткнуть въ середину шпажку, украшенную фруктами, налить на блюдо холодное пюре изъ земляники № 1619, заправленное ванильнымъ сиропомъ, отпустить, см. рис. № 267.

ОТДѢЛЪ XXXIII.

Каши на сладкое.

№ 2057. Каша манная сладкая. Сварить жидкую манную кашу способомъ, указаннымъ въ № 2039. Отдѣльно кипятить густыя сливки, постоянно снимая съ нихъ пѣнки, не давая послѣднимъ покраснѣть. Когда снятыхъ пѣнокъ будетъ достаточно, соединить ихъ съ манною кашей, предварительно подслащенною требуемымъ количествомъ мелкаго, простого или ванильнаго, или апельсиннаго сахара. Сложить кашу въ серебряную кастрюлю; насыпать слой мелкаго сахара, наблюдая, чтобы онъ покрылъ всю поверхность каши. Раскалить докрасна желѣзную лопаточку, см. № 5, прикасаясь ею къ сахару, сдѣлать карамель, отпустить.

№ 2058. Каша манная гурьевская, сладкая. Сварить жидкую манную кашу способомъ, указаннымъ въ № 2039. Соединить ее съ требуемымъ количествомъ простого, апельсиннаго или ва-

нильнаго сахара и пѣнками со сливокъ, см. № 2057. Взять каленыхъ и истолченныхъ орѣховъ разныхъ сортовъ: грецкихъ, обыкновенныхъ, миндаля, фисташекъ; соединить эти орѣхи съ кашей, переложить все это въ серебряную кастрюлю, покрыть кашу карамелью, какъ указано въ № 2057 или же разными фруктами, сваренными въ сиропѣ, или цукатами, отпустить. Такъ же точно приготовляется гурьевская каша изъ риса, причемъ манная крупа замѣняется рисомъ.

№ 2059. Каша манная на миндальномъ молокѣ. Сварить манную кашу, какъ указано въ № 2057, замѣнивъ коровье молоко миндальнымъ № 1600; положить по вкусу сахара; покрыть поверхность каши мелкимъ сахаромъ, сдѣлать карамель способомъ, указаннымъ въ № 2057.

№ 2060. Каша рисовая сладкая. Фунтъ риса перебрать, промыть, положить въ сотейникъ съ распущеннымъ сливочнымъ масломъ, продержать на легкомъ огнѣ около пяти минутъ, наблюдая, чтобы рисъ отнюдь не принялъ желтоватаго цвѣта. Налить рисъ тремя стаканами горячей воды, положить чуточку соли, сварить въ духовой печи до готовности, наблюдая, чтобы рисъ не переварился. Выложить рисъ на блюдо, остудить, обсыпать мелкимъ сахаромъ или залить сахарнымъ холоднымъ сиропомъ, см. № 1612. Положить въ серебряную кастрюлю, отпустить съ холодными сливками, мелкимъ сахаромъ.

№ 2061. Каша манная по-гречески съ каймакомъ, сладкая. Сварить рисъ способомъ, указаннымъ въ № 2060, замѣнивъ воду кипящимъ молокомъ. Остудить, насыпать сахара или залить холоднымъ ванильнымъ сиропомъ; уложить въ серебряную кастрюлю, покрыть рисъ толстымъ слоемъ остуженныхъ бѣлыхъ пѣнокъ съ густыхъ сливокъ, приготовленныхъ заблаговременно. Эти густыя пѣнки называются «каймакомъ». Отпустить съ мелкимъ сахаромъ, толченою корицей, ванильнымъ сахаромъ. Для изготовленія бѣлыхъ пѣнокъ надо поставить сливки на огонь, кипятить ихъ, и пѣнку постоянно погружать на дно, тщательно наблюдая, чтобы сливки не пригорѣли и не покраснѣли. Когда пѣнокъ образуется достаточное количество, переложить на рисъ, остудить.

№ 2062. Каша рисовая на сливкахъ для разныхъ сладкихъ кушаній. Перебрать фунтъ риса, вымыть, положить въ большую кастрюлю, налить холодною водой, поставить на огонь, дать закипѣть, размѣшать, продержать въ кипящей водѣ три минуты, вылить на сито, обдать теплою водой, положить въ кастрюлю, налить три стакана кипящаго молока, немного соли, варить на легкомъ огнѣ до готовности, снять съ огня, присоединить по вкусу требуемое количество ванильнаго сахара, полъ-стакана густыхъ сливокъ, маленькими кусочками небольшое количество сливочнаго масла. Если

вмѣсто ванили прибавляютъ къ сахару апельсинную или лимонную цедру, то она кладется въ послѣднюю минуту. При нѣкоторыхъ изготовленiяхъ въ рисъ кладутъ сырые желтки, которые предварительно должны быть разведены небольшимъ количествомъ сливокъ, разбиты съ кускомъ масла и процѣжены.

№ 2063. Кутья. Сварить рисовую кашу, см. № 2060, остудить; очистить миндаль, изрубить, истолочь, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, прибавить чуточку воды, соединить съ рисомъ, уложить на блюдо горкою, огарнировать кишмишемъ.

№ 2064. Каравай изъ пшена на сладкое. Сварить крутую пшенную кашу № 1443; слегка остудить, размять съ кускомъ сливочнаго масла, прибавить три-четыре желтка, тщательно размѣшать, взбить столько же бѣлковъ, соединить съ кашею, переложить въ намасленную, обсыпанную сухарями, форму, поставить на паръ. Сосудъ съ кипяткомъ и кашею посадить въ духовую печь, черезъ полчаса вынуть, отпустить со сливками, масломъ въ кускѣ, мелкимъ сахаромъ.

№ 2065. Каравай изъ творога. Фунтъ отжатаго творога протереть чрезъ сито, соединить съ пятью желтками, растертыми съ сорока золотниками ванильнаго сахара, кускомъ сливочнаго масла, ложкою картофельной муки; прибавить мелко накрошенныхъ цукатовъ, кишмиша, коринки, двѣ ложки сметаны, пять крѣпко взбитыхъ бѣлковъ; уложить въ шарлотную форму, смазанную масломъ, обсыпанную сухарями; закрыть форму, установить ее въ сотейникъ съ водою, послѣднiй поставить въ горячiй духовой шкапъ, сварить до готовности, отпустить съ соусомъ № 1646 или съ сабаiономъ № 1655, или съ любымъ фруктовымъ сиропомъ, см. № 1612.

№ 2066. Караваи изъ риса, манной крупы, лапши. См. пудинги: изъ риса № 2038, манной крупы № 2039 и лапши № 2040.

ОТДѢЛЪ XXXIV.

Яйца на сладкое.

№ 2067. Кремъ заварной, кофейный. Crême au bain marie au café. Вскипятить три стакана молока, положить полфунта только что изжареннаго кофе, снять съ огня, закрыть кастрюлю, черезъ полъ-часа процѣдить. Пять цѣлыхъ яицъ, десять желтковъ тщательно взбить съ фунтомъ мелкаго сахара, чуточкою соли. Влить въ эту массу понемногу приготовленное молоко съ кофе, прибавить стаканъ сырыхъ сливокъ, процѣдить два или три раза, наполнить

толстую каменную или шарлотную форму, дно которой прикрыть чуть намасленною бумагой, закрыть форму, варить на пару около часа, въ чуть кипящей водѣ. Когда кремъ готовъ, т. е. когда онъ сверху затвердѣетъ и будетъ отставать отъ стѣнокъ формы, вынуть послѣднюю изъ воды, продержать четверть часа на столѣ, тонкимъ ножомъ обвести внутреннія стѣнки формы, опрокинуть на блюдо, облить англійскимъ кремомъ съ кофе № 1664, отпустить. Кофе можетъ быть замѣнено шоколадомъ, какао, померанцевою водой и т. п.

№ 2068. Кремъ заварной съ карамелью. Crême renversée. Нагрѣть кипяткомъ шарлотную форму, вытереть; жидкую карамель № 1615, распущенную въ водѣ, влить въ эту форму такъ, чтобы всѣ стѣнки ея были покрыты карамелью; лишнюю же карамель вылить. Вскипятить три стакана молока съ тремя четвертями фунта ванильнаго сахара; снять съ огня, процѣдить чрезъ сито, остудить; соединить съ десятью желтками, два раза процѣдить, прибавить три взбитыхъ бѣлка, влить въ приготовленную форму, закрыть ее, варить на пару (въ сотейникѣ съ кипящею водой), пока затвердѣетъ. Остудить, осторожно выложить на блюдо, чтобы не нарушить цѣлости формы, отпустить, см. рис. № 268.

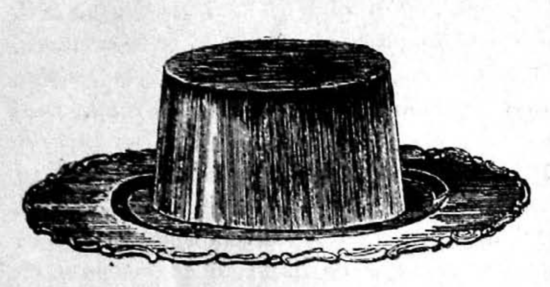


Рис. № 268.

№ 2069. Кремъ заварной въ чашкахъ. Crême au bain marie en tasses. Взять двѣ чашки сливокъ, три чашки молока, три палочки шоколада, три яйца, три желтка, двадцать золотниковъ мелкаго сахара, щепотку соли. Въ одной чашкѣ молока на огнѣ распустить шоколадъ, взбить, растереть въ каменной чашкѣ три яйца, три желтка, двадцать золотниковъ сахарной пудры, щепотку соли; соединить съ распущеннымъ шоколадомъ, остальнымъ молокомъ, сливками, два раза процѣдить чрезъ сито, разлить въ чашки. Чашки поставить въ сотейникъ съ горячею водой на легкій огонь, наблюдая, чтобы вода чуть кипѣла въ теченіе получаса. Остудить или подавать горячими. Шоколадъ можетъ быть замѣненъ очень крѣпкимъ кофе или карамелью, см. № 1615, распущенною въ чашкѣ горячаго молока.

№ 2070. Кремъ заварной франжипанъ. Crême frangipane. Три желтка, два цѣлыхъ яйца, ложку французской муки (самая мелкая крупичатая), полъ-ложки распущеннаго, очищеннаго сливочнаго масла, полтора стакана молока, двѣ столовыя ложки ванильнаго сахара осторожно проварить на огнѣ до густоты сметаны,

не давая кипѣть; отставить съ огня, соединить съ истолченными, сухими миндальными пирожными (macarons) № 1891. Взбивать на льду, пока масса побѣлѣетъ и сдѣлается очень густою. Въ эту массу присоединить мелко нарѣзанные засахаренные фрукты: ананасы, апельсины, вишни и т. п. Въ серебряную кастрюлю или глубокое блюдо наложить слой настоящаго крема, затѣмъ слой бисквитовъ № 1906, пропитанныхъ сиропомъ съ ромомъ или киршемъ, или мараскиномъ, опять слой крема, слой свѣжаго миндальнаго печенья № 1892, пропитаннаго тѣмъ же сиропомъ, опять слой крема; все это покрыть взбитыми съ ванильнымъ сахаромъ сливками, украсить вишнями, малиной или земляникой, сырыми или сваренными, отпустить.

№ 2071. Кремъ изъ яицъ съ миндалемъ, зажареный. Crême frite aux amandes. Выпустить въ кастрюлю пять яицъ, положить полфунта муки, растереть муку съ яйцами, присоединить, понемногу и постоянно мѣшая, четыре стакана молока. Въ теченіе двадцати минутъ проварить на легкомъ огнѣ, не давая кипѣть, процѣдить. Присоединить къ этому крему: сорокъ золотниковъ мелкаго сахара, десять золотниковъ высушеннаго и истолченнаго миндаля, съ двумя горькими миндалинами, шесть желтковъ, чуточку соли. Вылить этотъ кремъ на плафонъ, остудить, разрѣзать на маленькіе куски однообразной формы. Каждый кусочекъ запанировать въ бѣлкѣ и сухаряхъ, изжарить во фритюрѣ, вынуть, осушить, посыпать сахаромъ, уложить горкою на салфетку, отпустить.

№ 2072. Суфле съ миндалемъ. Soufflé aux amandes. Шесть желтковъ растереть съ полуфунтомъ ванильнаго сахара. Когда желтки будутъ тянуться лентою, прибавить пять золотниковъ распущеннаго масла, тридцать золотниковъ высушеннаго, истолченнаго миндаля; пять бѣлковъ поднять, соединить съ приготовленною массой, прибавить четверть стакана взбитыхъ сливокъ, выложить все въ намасленную кастрюлю для суфле, поставить въ умѣренный жаръ. Передъ тѣмъ, какъ вынимать изъ печи, обсыпать ванильнымъ сахаромъ, вынуть, отпустить.

№ 2073. Суфле съ шоколадомъ. Soufflé au chocolat. Шестнадцать золотниковъ шоколада распустить на огнѣ съ ложкою воды, тщательно соединить, растереть съ тридцатью двумя золотниками мелкаго сахара, чайною ложкой картофельной муки, четырьмя желтками. Взбить четыре бѣлка, осторожно смѣшать съ

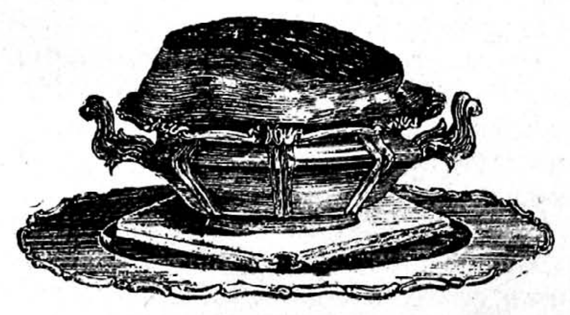


Рис. № 269.

приготовленною массой, уложить въ металлическую или каменную кастрюлю, посадить въ печь. Черезъ десять-пятнадцать минутъ отпустить въ той же кастрюлѣ, см. рис. № 269.

№ 2074. Суфле ванильное, кофейное, кремъ-брюле и т. д. Soufflé à la vanille, au café, à la crême brulée etc. Такъ же, какъ описано въ № 2073, приготовляются суфле: ванильное, кофейное, кремъ-брюле и др.

№ 2075. Суфле съ апельсинною цедрой. Soufflé aux zestes d'orange. Распустить на огнѣ двадцать золотниковъ сливочнаго масла, присоединить къ нему двѣнадцать золотниковъ лучшей крупичатой муки, проварить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, развести стаканомъ горячаго молока, настоеннаго на апельсинной цедрѣ; тщательно размѣшавъ, снять съ огня, опять долго мѣшать, затѣмъ переложить въ другую кастрюлю, прибавить, постоянно мѣшая, двѣнадцать золотниковъ апельсиннаго сахара, чуточку соли, пять желтковъ (по одному), десять золотниковъ масла маленькими кусочками, четыре крѣпко взбитыхъ бѣлка, двѣ-три ложки взбитыхъ сливокъ. Перелить въ намасленную для суфле кастрюлю, см. рис. № 270, поставить на полчаса въ духовую печь съ умѣреннымъ жаромъ. За пять минутъ передъ тѣмъ, какъ вынимать суфле, обсыпать его апельсиннымъ сахаромъ, отпустить.


Рис. № 270.

№ 2076. Суфле лимонное. Soufflé au citron. Положить въ кастрюлю шесть желтковъ, четверть фунта сливочнаго масла, четверть фунта лимоннаго сахара, чуточку соли, сокъ изъ одного лимона. Все это тщательно соединить, поставить на огонь, продолжая мѣшать, легко проварить и, не давая закипѣть, снять съ огня. Не переставая мѣшать, почти остудить, всыпать дождемъ дессертную ложку картофельной муки, тщательно размѣшать, прибавить ложку мелко нарубленной лимонной цедры, пять взбитыхъ бѣлковъ, перелить въ кастрюлю для суфле, см. № 2075, поставить на плафонъ съ кипяткомъ. Варить въ духовой печи двадцать пять минутъ въ умѣренномъ жару, вынуть, накрыть очень горячимъ металлическимъ колпакомъ, отпустить.

№ 2077. Суфле съ абрикосовымъ мармеладомъ. Soufflé «Dauphin». Вскипятить полтора стакана молока съ кускомъ ванили, развести этимъ молокомъ, вливая его понемногу, сорокъ золотниковъ просѣянной лучшей муки, прибавить полфунта масла,

полфунта ванильнаго сахара, чуточку соли. Соединить все это на легкомъ огнѣ, снять съ огня, тщательно мѣшать, вновь поставить на огонь, мѣшать, пока тѣсто отдѣлится отъ дна кастрюли; переложить въ каменную чашку. Продолжая мѣшать, прибавить восемь желтковъ, восемь крѣпко взбитыхъ бѣлковъ. Уложить слой приготовленной массы въ намасленную кастрюлю для суфле, см. № 2075, поставить въ печь; какъ только затвердѣетъ, передвинуть кастрюлю къ устью печи, положить тонкій слой абрикосоваго мармелада № 1618, затѣмъ слой приготовленной массы, опять слой мармелада и такъ поступать пока наполнится вся кастрюля. Кастрюлю поставить въ печь, держать въ умѣренномъ жару полчаса, вынуть поставить ее на горячее блюдо, прикрыть горячимъ колпакомъ, отпустить.

№ 2078. Суфле заварное по-русски. Soufflé à la russe. Сдѣлать пюре изъ ягодъ, яблокъ, сливъ, чернослива и т. п., см. № 1619, т. е. проварить ихъ съ очень небольшимъ количествомъ воды, протереть чрезъ сито. Въ ягоды воды совсѣмъ не подливать,

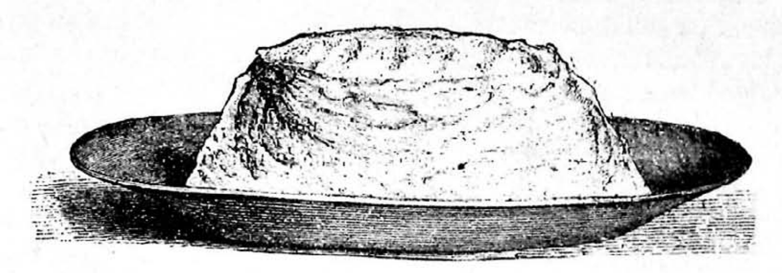


Рис. № 271.

а проварить ихъ съ однимъ сахаромъ. Поднять нужное количество бѣлковъ. Пюре изъ ягодъ или фруктовъ, считая по чайной ложкѣ на каждый бѣлокъ, положить въ кастрюлю, прибавить по одной ложкѣ мелкаго сахара, закипятить на огнѣ. Выложить въ кипящее пюре бѣлки и уже на легкомъ огнѣ соединить ихъ съ пюре. Переложить въ кастрюлю или уложить на блюдо, поставить въ печь на пятнадцать-двадцать минутъ, отпустить, см. рис. № 271.

№ 2079. Суфле незаварное изъ яблокъ, воздушный пирогъ. Soufflé à la russe. Яблоки очистить, испечь или сварить съ очень небольшимъ количествомъ воды, протереть чрезъ сито. Пюре высадить на огнѣ. Стаканъ пюре и два стакана мелкаго сахара взбить на льду. Крѣпко взбить четыре бѣлка и соединить ихъ съ пюре, выложить горкою на блюдо, поставить въ печь; когда заколеруется, отпустить со сливками, мелкимъ сахаромъ.

Воздушный пирогъ суфле № 2078 предпочтительнѣе послѣдняго № 2079 и по вкусу и по способу изготовленія, такъ какъ первый изъ нихъ никогда не имѣетъ сырого вкуса и, кромѣ того, не опадаетъ

въ печи; послѣдній же опадаетъ какъ въ томъ случаѣ, если температура печи очень высока, такъ и въ томъ, если его передержать въ печи, хотя бы одну лишнюю минуту.

№ 2080. Суфле незаварное, воздушный пирогъ изъ разныхъ фруктовъ. Soufflé russe aux fruits. Такимъ-же способомъ, какъ описано въ № 2079, приготовляются воздушные пироги изъ всякихъ фруктовъ: персиковъ, абрикосовъ, дыни, грушъ, винныхъ ягодъ и т. п.

№ 2081. Суфле изъ орѣховъ. Soufflé aux noix. Орѣхи очистить отъ скорлупы, обварить кипяткомъ, снять шелуху, высушить въ печи, истолочь въ порошокъ, просѣять, соединить въ равныхъ частяхъ съ сахарною пудрой, еще разъ просѣять. Взбить бѣлки, считая на персону по два бѣлка, соединить ихъ съ заготовленными орѣхами, полагая на каждый бѣлокъ по чайной ложкѣ, уложить въ кастрюлю для суфле, поставить въ печь на пять минутъ, вынуть, отпустить.

№ 2082. Суфле французское по-Карему. Soufflé français. Четыре стакана молока вскипятить съ кускомъ ванили, высадить до трехъ стакановъ, процѣдить чрезъ салфетку въ кастрюлю. Полфунта риса обланжирить въ кипяткѣ, слить воду, налить рисъ кипяченымъ молокомъ, поставить на легкій огонь, варить полчаса. Всыпать въ рисъ полфунта мелкаго ванильнаго сахара, положить четверть фунта лучшаго сливочнаго масла, щепотку соли, варить еще часъ; протереть чрезъ сито. Отдѣлить шесть желтковъ отъ бѣлковъ, послѣдніе взбить. Когда бѣлки будутъ готовы, соединить горячее рисовое пюре съ шестью желтками, а затѣмъ, и со взбитыми бѣлками. Положить все это въ кастрюлю, поставить въ духовую печь съ умѣреннымъ жаромъ. Въ печи держать отъ двадцати до двадцати пяти минутъ.

Такъ же изготовляются суфле: кофейное — въ молокѣ вываривается полфунта кофе; изъ какао — въ молоко прибавляется полфунта какао; шоколадное — полфунта шоколада; чайное — шесть золотниковъ чая съ ромомъ (въ чай прибавляется рюмка рома, съ померанцевою водою или свѣжіе цвѣты, или эссенція); миндальное — въ кипяченомъ молокѣ протолочь три четверти фунта миндаля и три штуки горькихъ миндалинъ; земляничное, яблочное, малиновое, абрикосовое и т. д.— по шести ложекъ пюре, см. № 1619.

№ 2083. Яйца сладкія, взбитыя съ фруктами. Mousse d'oeufs aux fruits. Приготовить очень сладкій кондитерскій кремъ № 1668 изъ шести желтковъ, остудить, соединить съ разными ягодами и фруктами, припущенными въ сиропѣ, протереть чрезъ сито или же оставить ягоды и фрукты цѣлыми и кусками. Соединить этотъ кремъ со взбитыми бѣлками, наполнить всѣмъ этимъ нама-

сленную форму, сварить на пару. Когда поверхность затвердѣетъ, выложить на блюдо, облить какимъ-нибудь сиропомъ, отпустить.

№ 2084. Яйца сладкія дипломатъ. Oeufs diplomate. Соединить въ равныхъ доляхъ пюре изъ яблокъ № 1619, ванильный сахаръ, пюре изъ каштановъ № 1943, протертый шоколадъ; высадить на огнѣ до надлежащей густоты, положить на блюдо. На это пюре уложить яйца, сваренныя въ мѣшечекъ, см. № 1464, залить абрикосовымъ пюре, посыпать толченымъ миндалемъ или фисташками, отпустить.

№ 2085. Яйца сладкія по-яффски. Oeufs à la Jaffa. Разрѣзать апельсинъ пополамъ, вынуть мякоть, сокъ соединить со сладкимъ абрикосовымъ пюре № 1619, высадить на огнѣ. Въ цѣлую кожу половины апельсина положить яйцо, сваренное въ мѣшечекъ, см. № 1464, залить приготовленнымъ горячимъ абрикосовымъ пюре или пюре изъ каштановъ № 1943 съ шоколадомъ, уложить на салфетку, отпустить.

№ 2086. Яйца сладкія по-ямайски. Гогель-могель. Oeufs à la Jamaïque. Crême. Шесть желтковъ, шесть ложекъ апельсиннаго сахара растереть до-бѣла; когда эта масса будетъ тянуться въ ленту, влить рюмку или двѣ рома, взбить, подавать въ рюмкахъ, вмѣстѣ съ бисквитами № 1906.

№ 2087. Яйца взбитыя съ ванильнымъ сахаромъ. Crême mousseuse. Въ мѣдный нелуженый кондитерскій котелокъ выпустить шесть сырыхъ яицъ, шесть ложекъ ванильнаго сахара, взбить на легкомъ огнѣ; когда яйца запѣнятся, подавать, какъ и предыдущій кремъ № 2086, вмѣстѣ съ бисквитами № 1906.

№ 2088. Яйца сладкія въ коробочкахъ. Oeufs en caisses. На дно маленькихъ фарфоровыхъ чашечекъ для яицъ или бумажныхъ коробочекъ наложить слой абрикосоваго мармелада № 1618, на него выпустить сырые желтки; бѣлки взбить, соединить съ мелкимъ ванильнымъ сахаромъ, выпустить изъ корнета, см. № 1243, на желтки, обсыпать сахарною пудрой, посадить въ печь, держать четыре минуты, отпустить горячими.

№ 2089. Яйца сладкія снѣжныя. Oeufs à la neige. Поднять восемь бѣлковъ въ мѣдномъ нелуженомъ кондитерскомъ котелкѣ. Когда бѣлки хорошо взобьются, подсыпать апельсиннаго или ванильнаго сахара, смѣшать, брать бѣлки ложкою, погружать ихъ въ кипящее съ ванилью молоко, а еще лучше въ кипящую воду, пе-

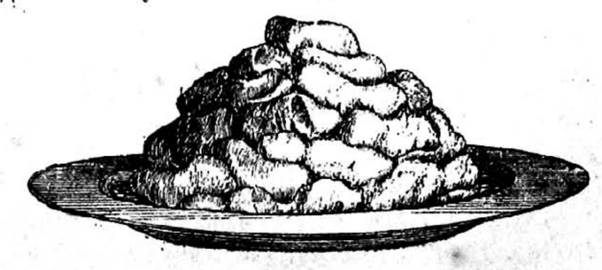


Рис. № 272.

реворачивать бѣлки въ молокѣ или въ водѣ, придавая имъ форму яйца. Черезъ три минуты, когда бѣлки заварятся и затвердѣютъ, вынуть ихъ на сито, осушить, уложить на блюдо, залить англійскимъ кремомъ № 1663, отпустить, см. рис. № 272.

№ 2090. Яйца сладкія въ мѣшечекъ на крутонахъ. Les oeufs pochés aux croutons. Изъ порціонныхъ бріошей № 1287 сдѣлать крустадики, см. № 1230, вырѣзать изъ нихъ середину, подсушить на огнѣ со сливочнымъ масломъ. На каждый крустадикъ положить яйцо, сваренное въ мѣшечекъ № 1464, посыпать сахаромъ, заколеровать въ духовой печи или саламандрою, см. № 5, уложить на круглое блюдо, середину блюда заполнить кусочками яблокъ или грушъ, припущенныхъ въ сиропѣ, залить абрикосовымъ сиропомъ № 1612.

Яблоки и груши могутъ быть замѣнены пюре изъ каштановъ № 1943. Сиропъ изъ абрикосовъ можетъ быть замѣненъ любымъ сиропомъ.

№ 2091. Яйца сладкія выпускныя въ яичницѣ. Omelette soufflée à la vanille. Отбить шесть желтковъ, взбить пять бѣлковъ. Желтки растереть съ четвертью фунта ванильнаго сахара, щепоткою соли, двумя сухими истолченными миндальными пирожными (macarons) № 1891; соединить съ пятью крѣпко взбитыми бѣлками, ложкою сливокъ, вылить на сковороду съ распущеннымъ масломъ, черезъ двѣ минуты прорѣзать ножомъ всю яичницу, продолжать печь. Когда испечется, обсыпать мелкимъ сахаромъ, продержать въ печи двѣ минуты, отпустить.

№ 2092. Яичница съ вареньемъ. Omelette aux confitures. Разбить въ чашку шесть яицъ, прибавить ложку сливокъ, щепотку соли, двѣ ложки лимоннаго сахара, пять золотниковъ сливочнаго масла; все взбить вмѣстѣ, вылить на сковороду, съ горячимъ распущеннымъ масломъ, продолжать взбивать на сковородѣ. Когда яичница испечется, наложить на нее тонкій слой варенья или желе, или негустого мармелада, свернуть яичницу въ трубку, уложить на блюдо, обровнять, обсыпать сахаромъ, прижечь сахаръ саламандрою, см. рис. № 5, отпустить, см. рис. № 273.

Въ эту яичницу (омлетъ), въ то время, когда она взбивается, можно прибавить ложку рома, мараскина, кирша, ликера изъ розъ, толченаго высушеннаго миндаля, померанцевой воды и т. п.

Въ омлетъ, когда онъ испечется, можно положить любое варенье, желе, см. №№ 2142—2145, мармеладъ № 1618, кондитерскій кремъ № 1668, сладкое пюре изъ каштановъ № 1943, мармеладъ изъ абрикосовъ № 1618 и т. д. Передъ отпускомъ можно облить яичницу ромомъ и таковой зажечь.

№ 2093. Яичницы сладкія, маленькія. Omelettes à la Celestine. Взбить два яйца съ двумя ложками сливокъ, чайною ложкой сахара, щепоткою соли. Вылить на маленькую сковородку съ

распущеннымъ горячимъ масломъ, испечь, наложить слой абрикосоваго мармелада № 1618 или желе, см. №№ 2142—2145, или кондитерскаго крема № 1668, сложить вдвое, обсыпать сахаромъ, прижечь саламандрою, см. № 5. Сдѣлать такихъ шесть яичницъ съ разными вареньями или начинками, отпустить одновременно на шесть персонъ.



Рис. № 273.

№ 2094. Меренги. Безе обыкновенное. Meringues. Крѣпко взбить, какъ указано въ № 1590, восемь бѣлковъ, подложивъ въ нихъ чуточку соли, всыпать на нихъ понемногу фунтъ не очень мелкаго сахара, мѣшая бѣлки широкою лопаточкой. Корнетомъ, см. № 1906, или просто ложкою выложить на листъ бумаги взбитые бѣлки небольшими кучками, придавъ имъ форму яйца или же шарика, или лодочки, опрокинутой вверхъ килемъ, обсыпать поверхность такимъ же не очень мелкимъ сахаромъ, сдунуть или стрясти сахаръ, попавшій на бумагу, уложить листы бумаги на деревянныя доски, смоченныя водою, посадить въ печь или духовой шкапъ и въ легкомъ жару дать чуть-чуть зарумяниться. Вынуть изъ печи, легко придавить пальцемъ нижнюю часть меренги, склеить въ одну двѣ половинки.

Въ сухомъ мѣстѣ приготовленныя меренги могутъ сохраняться больше мѣсяца.

№ 2095. Меренги заварныя, итальянскія. Meringues italiennes. Выпустить въ кондитерскій котелокъ восемь бѣлковъ, всыпать туда же фунтъ съ четвертью сахарной пудры (гласа), поставить на легкій огонь, взбивать бѣлки съ сахаромъ до тѣхъ поръ, пока бѣлки поднимутся и затвердѣютъ. Дальше поступить, какъ указано въ № 2094.

№ 2096. Меренги заварныя, швейцарскія. Meringues suisses à la vanille. Крѣпко взбить четыре бѣлка, продолжая усиленно взбивать, всыпать на бѣлки три четверти фунта сахарной пудры, тридцать золотниковъ ванильной пудры, продолжать взбивать, поставить на легкій огонь; когда бѣлки окажутся совершенно твер-

дыми, снять съ огня. Дальше поступить, какъ указано въ № 2094. Такая меренга употребляется для разныхъ кондитерскихъ изготовленій, ее можно обсыпать миндалемъ, фисташками, анжеликой, цукатами, тертымъ шоколадомъ. Изъ этой меренги можно выдѣлывать торты.

№ 2097. Меренги, заваренныя сиропомъ. Meringues au sucre cuit. Сварить сиропъ четвертой степени въ сорокъ одинъ градусъ, см. № 1612, изъ одного фунта тридцати золотниковъ сахара, на одномъ стаканѣ воды. Сваренный сиропъ вылить понемногу на восемь крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, прибавить любого ликера или какихъ-нибудь духовъ, поставить на легкій огонь, продолжать взбивать, дать подняться бѣлкамъ дважды, снимая ихъ каждый разъ съ огня.

Упомянутый сиропъ можетъ быть изготовленъ на кофейномъ настоѣ № 1621 или на окрашенномъ сахарѣ № 1610. Дальше поступить, какъ указано въ № 2094.

№ 2098. Меренги. Ихъ начинка. Меренги, изготовленныя способами, описанными въ №№ 2094—2097, могутъ быть наполнены: а) взбитыми сливками, б) любымъ вареньемъ, в) кремами: кондитерскимъ по Карему № 1668, св. Гонорія № 1670, съ ликеромъ для кондитерскихъ печеній № 1671, изъ миндаля для сладкихъ № 1676, С.-Жерменъ № 1679, кремомъ пралине № 1680 или кремомъ изъ цукатовъ № 1681 и т. д.

№ 2099. Меренги, уложенныя на блюдо горкою. Meringues du roi. Сдѣлать желаемое количество маленькихъ меренгъ изъ бѣлковъ и сахара, приготовленіе коихъ описано въ №№ 2094—2097; снять ихъ съ бумаги, придавить пальцемъ нижнюю часть, высушить меренги въ теченіе сутокъ. Передъ отпускомъ наполнить ихъ взбитыми съ ванильнымъ сахаромъ сливками, уложить горкою на блюдо, покрытое салфеткою, отпустить, см. рис. № 274.



Рис. № 274.

№ 2100. Испанскій вѣтеръ. Meringues à l'espagnole. Меренгу № 2094 или 2095 наложить тонкимъ ровнымъ слоемъ на листѣ слегка смоченной бумаги, испечь, снять съ бумаги, уложить первый слой меренги на блюдо, покрыть слоемъ взбитыхъ сливокъ и вишнями изъ варенья, наложить второй слой меренги, вновь сливки и смородину изъ варенья и затѣмъ—третій слой меренги и еще слой взбитыхъ сливокъ. Убрать верхъ ягодами земляники изъ варенья, отпустить.

ОТДѢЛЪ XXXV.

Компоты.

№ 2101. Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ. Compote de fruits. Фрукты, идущіе на компотъ, должны быть тщательно, съ большимъ вниманіемъ, зачищены, разрѣзаны на ломтики или куски одинаковаго размѣра и вида, и тѣ изъ нихъ, которые темнѣютъ отъ прикосновенія воздуха, какъ напр.: яблоки, айва, груши должны быть, по мѣрѣ зачистки, погружаемы въ закисленную лимономъ воду или облиты лимоннымъ сокомъ. Очищенные фрукты уложить въ сотейникъ, залить очень жидкимъ сиропомъ въ шестнадцать градусовъ, прибавить ванили или цедру, или корицу, на легкомъ огнѣ отварить до готовности, но не переварить, отставить съ огня, остудить въ томъ же сиропѣ, слить весь сиропъ или выбрать изъ сотейника фрукты, прабавить въ сиропъ сокъ изъ лимона, выкипятить сиропъ до тридцати двухъ градусовъ, см. № 1612, передъ самымъ отпускомъ залить фрукты, уложенные симметрично на блюдо, процѣженнымъ горячимъ или холоднымъ сиропомъ, обтереть края блюда, отпустить. Такимъ точно образомъ приготовляются компоты изъ грушъ, яблокъ, сливъ, абрикосовъ, персиковъ, айвы, дыни, ананасовъ. Очень спѣлые абрикосы и персики только бланжирятся въ кипяткѣ или просто ошпариваются кипяткомъ.

№ 2102. Компотъ изъ ягодъ. Compote de baies. Спѣлыя ягоды варить не слѣдуетъ, въ крайнемъ случаѣ лишь обланжирить, залить горячимъ или холоднымъ сиропомъ въ тридцать два градуса, см. № 1612, отпустить.

№ 2103. Компотъ изъ чернослива. Compote de prunes. Отварить въ водѣ на легкомъ огнѣ французскій черносливъ, выбрать таковой. Въ наваръ положить сахара и сварить сиропъ въ двадцать семь градусовъ, см. № 1612; залить горячимъ сиропомъ черносливъ, отпустить горячимъ или остудить.

№ 2104. Компотъ изъ апельсиновъ. Compote d'oranges. Тщательно очистить апельсины, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо; сварить сиропъ первой степени въ двадцать семь градусовъ, см. № 1612; теплымъ сиропомъ, положивъ въ него тонко-нашинкованную апельсинную цедру, залить апельсины, продержать такъ два часа; апельсины дадутъ свой сокъ, вслѣдствіе чего сиропъ сдѣлается жидкимъ, а потому слить сиропъ, сгустить его на огнѣ до второй степени въ тридцать два градуса, см. № 1612 остудить, залить апельсины, отпустить. Такъ же приготовляется компотъ изъ мандариновъ.

№ 2105. Компотъ изъ апельсиновъ съ мелкимъ сахаромъ. Salade d'oranges. Тщательно очистить апельсины, нарѣзать ломтями, засыпать мелкимъ ванильнымъ или обыкновеннымъ сахаромъ, налить рюмку рома или коньяка, поставить на холодъ. Передъ отпускомъ влить въ образовавшійся сиропъ рюмку мараскина или кирша. Такъ же приготовляется компотъ изъ мандариновъ.

№ 2106. Компотъ изъ вишенъ. Compote de cerises. Очистить вишни, удалить косточки, сполоснуть холодною водой. Засыпать мелкимъ ванильнымъ сахаромъ, продержать на холодѣ, переложить въ кастрюлю, кипятить и сгустить сиропъ до тридцати двухъ градусовъ, см. № 1612, отпустить горячимъ или холоднымъ.

№ 2107. Компотъ изъ консервированныхъ фруктовъ. Compote de fruits en conserves. Вынуть фрукты изъ банки, уложить ихъ на блюдо, сокъ слить въ сотейникъ, прибавить по вкусу сахара, лимоннаго сока, прокипятить, горячимъ или остуженнымъ сиропомъ залить фрукты, отпустить.

№ 2107, а. Компотъ изъ земляники съ апельсиннымъ сиропомъ. Compote de fraises au jus d'oranges. См. № 2037.

№ 2107, б. Компотъ изъ персиковъ съ ванильнымъ сиропомъ. Compote de pêches à la vanille. См. № 2024.

№ 2107, в. Компотъ изъ персиковъ кардиналь. Pêches cardinal. См. № 2025.

№ 2108. Компотъ изъ дыни съ земляникою. Compote de melon aux fraises. Обланжирить спѣлую дыню и спѣлую землянику, остудить, залить холоднымъ ванильнымъ сиропомъ второй степени въ тридцать, два градуса, см. № 1612, отпустить.

№ 2109. Компотъ изъ каштановъ. Compote de marrons. Очистить требуемое количество каштановъ, обланжирить въ кипяткѣ, снять вторую кожицу, уложить въ сотейникъ, залить сиропомъ въ шестнадцать градусовъ, см. № 1612, на самомъ легкомъ огнѣ отварить до готовности, примѣрно въ теченіе двадцати пяти минутъ, выбрать на сито, процѣдить сиропъ, загустить его на огнѣ до тридцати градусовъ, прибавить въ сиропъ лимоннаго сока, ванили, корицу или цедру, процѣдить, горячимъ или холоднымъ залить каштаны, уложенные на блюдо, отпустить.

№ 2110. Компотъ изъ пюре изъ каштановъ. Compote de marrons en purée. Взять требуемое количество пюре изъ каштановъ № 1943, скатать изъ него шарики, уложить ихъ на намасленный сотейникъ, обсыпать шарики сахарною пудрой, закарамелевать раскаленною саламандрой, см. № 5, переложить шарики на блюдо, передъ отпускомъ налить на блюдо, не обливая каштановъ, сиропа съ киршемъ № 1612 или съ другимъ ликеромъ, отпустить.

№ 2111. Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ съ шампанскимъ. Compote de fruits au champagne. Отварить фрукты,

какъ указано въ № 2101, осушить, уложить на блюдо, окропить лимоннымъ сокомъ, поставить на ледъ. Сильно заморозить въ мороженицѣ полбутылки шампанскаго, съ присоединеніемъ къ нему полустакана сиропа въ тридцать два градуса, см. № 1612. Выложить замороженное шампанское на фрукты, немедленно отпустить.

№ 2112. Компотъ изъ замороженныхъ вишенъ. Compote de cerises frappées. Приготовить компотъ, какъ указано въ № 2106, слить сиропъ въ мороженицу, прибавить двѣ-три ложки кирша, сильно заморозить, за четверть часа до отпуска въ мороженицу же положить сваренныя для компота вишни, черезъ четверть часа выложить все на блюдо, немедленно отпустить.

№ 2113. Компотъ изъ замороженной земляники. Compote de fraises frappées. Уложить на блюдо очень спѣлую землянику; въ мороженицу влить стаканъ мадеры, прибавить стаканъ сиропа въ тридцать два градуса, см. № 1612, заморозить, передъ самымъ отпускомъ выложить замороженную мадеру на землянику, отпустить.

№ 2114. Компотъ изъ красной смородины. Compote de groseilles. Обобрать, очистить, окатить холодною водой фунтъ красной смородины. Уложить въ чашку, прибавить треть стакана холодной воды съ полуфунтомъ распущеннаго въ ней ванильнаго сахара, часто встряхивать чашку, дабы смородина выпустила сокъ, и таковой слился съ сиропомъ. Отпустить черезъ два часа.

ОТДѢЛЪ XXXVI.

Супы сладкіе, кисели, саго.

№ 2115. Супъ сладкій изъ сушеныхъ фруктовъ, сладкая похлебка. Взваръ. Тщательно перемыть въ теплой водѣ, мѣняя воду нѣсколько разъ, требуемое количество сушеныхъ яблокъ грушъ, абрикосовъ, шепталы, кишмиша, коринки, изюма, винныхъ ягодъ, всего около двухъ фунтовъ, положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ корицы или ванили, или цедры, бѣлаго или краснаго вина, три стакана воды, варить на легкомъ огнѣ около часа. Снять съ огня, остудить, слить наваръ, прибавить къ нему сколько требуется воды, сахара, чуточку картофельной муки или аррорута, разведенныхъ въ рюмкѣ холодной воды, прокипятить, процѣдить, залить фрукты, прогрѣтые на пару, прибавить нѣсколько очищенныхъ сладкихъ миндалинъ, отпустить.

№ 2116. Супъ сладкій изъ малины или вишенъ. Сварить изъ спѣлой малины или изъ спѣлыхъ вишенъ сокъ, считая на человѣка по два стакана воды, фунту ягодъ; прибавить чуть сахара, процѣдить, развести въ холодной водѣ или въ остуженномъ сокѣ по ложкѣ картофельной муки на человѣка, влить въ сокъ, закипятить, процѣдить, прибавить сахара, отпустить съ маленькими варениками изъ вишенъ, см. № 1423, или съ такими же маленькими варениками изъ какого-нибудь варенья.

№ 2117. Супъ сладкій изъ черники. Такъ же, какъ описано въ № 2116, приготовляется супъ изъ сухой черники; промыть ее, прибавить изюма, корицы, ванили или кардамона, залить водою, сварить на легкомъ огнѣ, прибавить картофельной муки, прокипятить, процѣдить, положить по вкусу сахара, отпустить съ клецками № 1408 или съ варениками изъ варенья, сдѣланными такъ же, какъ и вареники № 1423.

№ 2118. Супъ изъ свѣжихъ фруктовъ. Нарѣзать ломтиками очищенные спѣлые персики, абрикосы, ананасы, дыню, прибавить винныхъ ягодъ, уложить въ миску, окропить сокомъ изъ лимона, обсыпать мелкимъ ванильнымъ или апельсиннымъ сахаромъ, поставить на ледъ. Вскипятить стаканъ мадеры, бутылку хорошаго краснаго вина, двѣ-три бутылки сотерна или шампанскаго вмѣстѣ съ сахаромъ, корицею или ванилью, остудить, процѣдить на фрукты, отпустить.

№ 2119. Супъ сладкій изъ саго съ апельсинами. Сварить саго въ водѣ, см. № 2126, по столовой ложкѣ на человѣка, откинуть на сито, переложить въ миску. Положить въ миску нарѣзанные ломтями очищенные апельсины залить очень жидкимъ сиропомъ изъ сахара съ апельсинною цедрой, соединеннымъ съ требуемымъ количествомъ бѣлаго или краснаго прокипяченаго вина, отпустить горячимъ или холоднымъ.

№ 2120. Кисель. Кисель дѣлается на картофельной мукѣ. На пять-шесть стакановъ жидкости надо считать одинъ стаканъ сухой картофельной муки. Сокъ для киселя изъ ягодъ и самый кисель надо варить въ каменной или эмалированной посудѣ. Картофельная мука разводится, какъ извѣстно, не горячею, а холодною водой, ибо иначе образуются комки, поэтому надо четыре или пять стакановъ жидкости имѣть въ кипящемъ состояніи, а одинъ въ холодномъ. Въ этомъ послѣднемъ развести самымъ тщательнымъ образомъ картофельную муку и затѣмъ вливать эту жидкость въ кипящую жидкость и постоянно мѣшать. Держать на огнѣ соединенныя жидкости до тѣхъ поръ, пока кисель загустѣетъ и начнетъ отставать отъ стѣнокъ и дна кастрюли, примѣрно около пяти минутъ. Сваренный кисель перелить въ каменную форму или чашку, смоченную водою и обсыпанную мелкимъ сахаромъ.

Кисель подается горячимъ или остуженнымъ со сливками, миндальнымъ или орѣховымъ молокомъ, см. №№ 1600 и 1601, мелкимъ сахаромъ.

№ 2121. Кисель изъ ягоднаго сока. Отъ двухъ до трехъ стакановъ клюквы, вишни, малины, черной или красной смородины растереть, налить пятью-шестью стаканами воды, протереть чрезъ сито, процѣдить чрезъ салфетку. Одинъ стаканъ холоднаго сока оставить для соединенія съ картофельною мукой, а остальной сокъ, подложивъ сахара, немного цедры или ванили, вскипятить. Въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2120.

№ 2122. Кисель миндальный. Два стакана сладкаго миндаля, десять штукъ горькаго обварить кипяткомъ, продержать нѣсколько минутъ въ водѣ, очистить шкурку, погрузить въ холодную воду. Вынуть, изрубить, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая по ложкѣ холодной воды. Полученное тѣсто развести шестью стаканами кипятка, выжать чрезъ салфетку, вновь протолочь выжимки, налить процѣженнымъ молокомъ, вторично процѣдить, соединить съ сахаромъ. Пять стакановъ закипятить, а въ шестомъ холодномъ развести стаканъ картофельной муки, соединить, какъ указано въ № 2120, остудить, отпустить съ миндальнымъ молокомъ № 1600, мелкимъ сахаромъ.

№ 2123. Кисель миндальный на молокѣ приготовляется во всемъ такъ же, какъ № 2122, но вода во всѣхъ случаяхъ замѣняется молокомъ.

№ 2124. Кисель кофейный. Сварить шесть стакановъ крѣпкаго кофе; одинъ стаканъ кофе остудить, соединить съ картофельною мукой, и въ остальномъ поступить во всемъ согласно указанному въ № 2120 способу. Отпустить со сливками или съ миндальнымъ молокомъ № 1600.

№ 2125. Кисель шоколадный. Сварить требуемое количество шоколада или какао на водѣ или молокѣ. Въ стаканѣ холодной воды или молока развести картофельную муку, соединить съ шоколадомъ, проварить, въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2120.

№ 2126. Саго съ краснымъ виномъ. Полфунта саго пересѣять, вымыть, залить кипяткомъ, вскипятить два раза, откинуть на сито, окатить холодною водой. Вскипятить два стакана краснаго вина съ двумя стаканами воды, кускомъ корицы, процѣдить, положить саго, сварить до мягкости, прибавить по вкусу ванильнаго сахара, отпустить.

ОТДѢЛЪ XXXVII.

Желе холодное и горячее. Бланъ-манже. Московиты.

№ 2127. Желе. Gelée. Для изготовленія чистаго, прозрачнаго вкуснаго желе необходимо выполнить нижеслѣдующія указанія:

А. Желатинъ, употребляемый для желе, долженъ быть самаго высшаго качества. Требуемое количество листиковъ желатина слѣдуетъ вымочить въ холодной водѣ, тщательно отжать, затѣмъ распустить или въ горячей водѣ, или въ горячемъ сахарномъ сиропѣ, но ни въ какомъ случаѣ не кипятить.

Б. Порядокъ соединенія составныхъ частей желе слѣдующій: прежде всего соединить сиропъ изъ сахара съ желатиномъ, затѣмъ прибавить сокъ изъ ягодъ или фруктовъ, или же вино. Соки, пюре, вино въ нѣкоторыхъ случаяхъ должны быть прокипячены особо, но послѣ соединенія сахара, желатина, сока или вина составъ для желе кипятить не слѣдуетъ.

В. На форму для желе, на десять персонъ, взять два стакана сиропа изъ фунта сахара, три стакана ягоднаго сока, или два стакана вина, стаканъ воды и отъ двѣнадцати до пятнадцати листиковъ желатина, лимоннаго сока по вкусу.

Г. Если желатинъ распущенъ надлежащимъ образомъ, сиропъ сдѣланъ изъ рафинаднаго сахара, фруктовые соки, идущіе на изготовленіе желе, выжаты осмотрительно чрезъ салфетку и получены въ чистомъ, прозрачномъ видѣ, въ такомъ случаѣ желе особой очистки не требуетъ. Если же составъ для желе окажется мутнымъ, то его надлежитъ очистить бѣлками или бумагою. Очистка желе производится вслѣдъ за полнымъ соединеніемъ всѣхъ составныхъ частей желе, т. е. сахара, желатина, фруктоваго сока, причемъ составъ долженъ быть горячимъ. При очисткѣ бумагою, взять четверть листа фильтровальной бумаги, разорвать на мелкіе клочки, положить въ кастрюлю съ кипяткомъ, разбить лопаточкою, выложить на сито, обдать холодною водой, отжать, раздѣлить на кусочки, положить въ поставленное на паръ желе, смѣшать съ нимъ, процѣдить два раза чрезъ салфетку. Очистка бѣлками производится такъ: въ составъ желе, вполнѣ соединенный, выпустить одинъ или два бѣлка, разбавленные чуточкою воды или вина, поставить на легкій огонь, дать бѣлкамъ завариться, отставить на самый край плиты, процѣдить чрезъ салфетку.

Д. Очистка сахара, если бы въ ней представилась надобность, производится такъ: въ три съ половиной стакана воды прибавить

слегка взбитый бѣлокъ, фунтъ сахара въ кускахъ, поставить на легкій огонь, кипятить исподволь, снимать пѣну, прибавить нѣсколько капель лимоннаго сока, процѣдить чрезъ салфетку или чрезъ чистое, спеціально для этого назначенное, сито.

Е. Желе изъ красныхъ ягодъ, фруктовъ и цвѣтовъ должны приготовляться и застужаться въ нелуженыхъ сосудахъ, ибо отъ полуды красный сокъ темнѣетъ.

Ж. Готовый составъ для желе перелить въ форму (желе до краевъ формы доходить не должно), установить въ мелко нарубленный ледъ, см. рис. № 275, накрыть форму плафономъ, наполненнымъ такимъ же льдомъ, продержать такъ около трехъ часовъ. Передъ отпускомъ налить въ кастрюлю очень горячей воды, погрузить на одно мгновеніе форму съ желе, наблюдая, чтобы вода дошла съ наружной стороны формы выше края желе, опрокинуть на блюдо, отпустить.

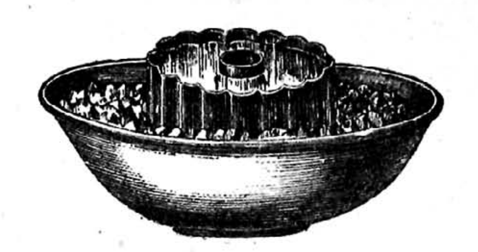


Рис. № 275.

И. При изготовленіи желе желатинъ можетъ быть замѣненъ рыбнымъ клеемъ, котораго на четыре стакана жидкости слѣдуетъ взять отъ десяти до двѣнадцати золотниковъ.

№ 2128. Желе изъ фіалокъ. Gelée à la violette. Въ кипящій чистый сиропъ изъ четырехъ стакановъ воды и фунта сахара опустить двадцать золотниковъ цвѣточныхъ лепестковъ свѣже-сорванныхъ фіалокъ, нѣсколько капель кармина; прикрыть крышкою, остудить настолько, чтобы сиропъ былъ чуть теплымъ, процѣдить, прибавить большую рюмку кирша, пятнадцать листиковъ распущеннаго желатина, тщательно соединить. Установить форму для желе въ нарубленный ледъ, влить въ нее приготовленный составъ, накрыть плафономъ съ наколотымъ льдомъ, продержать такъ около трехъ часовъ, передъ отпускомъ налить въ кастрюлю очень горячей воды, погрузить въ нее на одно мгновеніе форму съ желе, наблюдая, чтобы вода дошла съ наружной стороны формы выше края желе, опрокинуть на блюдо, отпустить.

№ 2129. Желе изъ розъ и померанцевыхъ цвѣтовъ. Gelée à la rose et aux fleurs d'oranger приготовляется такъ же, какъ и желе № 2128, причемъ фіалки замѣняются розами или цвѣтами померанцевъ или горькихъ апельсиновъ. Въ желе изъ розъ можно прибавить небольшое количество розовой воды, а въ померанцевое—померанцевой.

№ 2130. Желе изъ земляники. Gelée de fraises. Полтора фунта очищенной вымытой земляники положить въ каменную чашку,

слегка раздавить ее серебряною ложкой, залить стаканомъ сиропа, свареннымъ съ тридцатью двумя золотниками сахара, продержать такъ нѣсколько часовъ, процѣдить. Изъ шестидесяти четырехъ золотниковъ сахара и трехъ небольшихъ стакановъ воды сварить сиропъ, подкрасить его нѣсколькими каплями кармина, процѣдить, соединить съ пятнадцатью листиками распущеннаго желатина, прибавить земляничнаго сиропа, сокъ изъ двухъ лимоновъ, размѣшать, влить въ форму; въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2127.

№ 2131. Желе изъ малины, смородины, вишенъ, барбариса, гранатовъ. Gelée au jus de baies et de fruits. Желе изъ сока перечисленныхъ ягодъ и гранатовъ приготовляется такъ же, какъ желе изъ земляники № 2130, причемъ земляника замѣняется ягодами соотвѣтствующими наименованiю желе.

№ 2132. Желе изъ абрикосовъ или персиковъ. Gelée d'abricots ou de pêches. Восемнадцать абрикосовъ или персиковъ отварить въ жидкомъ сиропѣ, протереть чрезъ сито, сиропъ соединить съ желатиномъ (пропорцiя такая же, какъ и для желе изъ земляники № 2130). Въ процѣженный изъ фруктовъ сокъ прибавить по вкусу сокъ изъ лимона; въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2127.

№ 2133. Желе изъ ананаса. Gelée d'ananas. Тщательно очистить ананасъ, чтобы нигдѣ не осталось слѣдовъ кожи, разрѣзать

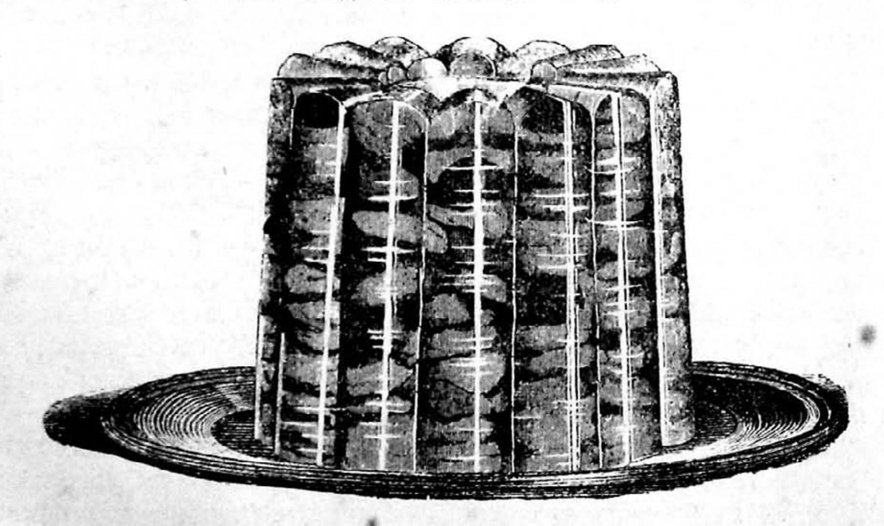


Рис. № 276.

его вдоль на двѣ половины, обѣ половины разрѣзать на тонкiе ломтики, погрузить ихъ въ кипящiй сиропъ, продержать пять минутъ, снять съ огня, остудить, выбрать ломтики ананаса. Въ сиропъ при-

соединить распущенный желатинъ, см. № 2127, размѣшать, процѣдить чрезъ салфетку, прибавить по вкусу процѣженный лимонный сокъ. Влить четвертую часть состава въ форму и, какъ только желе начнетъ застывать, наложить на него рядъ ломтиковъ ананаса, залить частью состава, застудить, положить второй рядъ ананаса, см. рис. 276. Пропорція, изготовленіе и пріемы отпуска желе описаны въ № 2127.

№ 2134. Желе изъ апельсиновъ, мандариновъ и лимоновъ. Gelée à l'orange ou au citron. Изъ десяти апельсиновъ и двухъ лимоновъ или изъ двадцати мандариновъ и двухъ лимоновъ, или изъ десяти лимоновъ тщательно удалить косточки, выжать сокъ. Пропорція, изготовленіе и пріемы для отпуска описаны въ № 2127. Въ составъ желе изъ апельсиновъ или мандариновъ прибавить цедру съ трехъ апельсиновъ или трехъ мандариновъ и по желанію нѣсколько капель кармина. Въ лимонное желе цедра не идетъ.

№ 2135. Желе лимонное съ маседуаномъ. Gelée macédoine au citron. Въ лимонное желе, приготовленное указаннымъ въ № 2134 способомъ, чуть-чуть остуженное, присоединить вымытыя, очищенныя ягоды: земляники, малины, бѣлой, красной, черной смородины, очищенныхъ фисташекъ. Способъ наполненія формы желе и ягодами описанъ въ № 2133. Ягоды кладутся сырыми или бланжиренными, или, наконецъ, выдержанными нѣкоторое время въ жидкомъ сахарномъ сиропѣ.

№ 2136. Желе въ апельсинныхъ или мандариновыхъ корзиночкахъ. Gelée d'oranges ou de mandarines en petits paniers. Изъ апельсинныхъ или мандариновыхъ шкурокъ вырѣзать корзиночки, см. рис. № 277, выбрать мякоть и бѣлую шкурку, чуть-

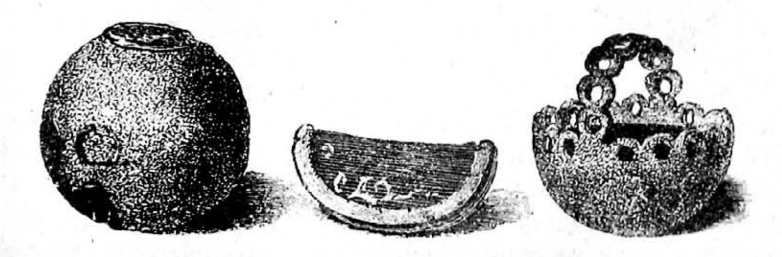


Рис. № 277.

чуть обланжирить шкурки въ горячей водѣ, погрузить и продержать полчаса въ холодной сильно остудить на льду, наполнить апельсиннымъ или мандариновымъ желе № 2134, вновь поставить на ледъ, окончательно застудить желе, отпустить.

№ 2137. Желе ванильное съ карамелью. Gelée de vanille au caramel. Сварить сиропъ изъ четырехъ стакановъ воды, фунта

ванильнаго сахара, прибавить ложки двѣ карамели № 1615, процѣдить, прибавить пятнадцать листиковъ распущеннаго желатина, большую рюмку кирша; застудить, отпустить, какъ указано въ № 2127. Это ванильное желе можетъ быть сдѣлано безъ прибавленія карамели.

№ 2138. Желе кофейное. Gelée au café noir. Три стакана сиропа соединить со стаканомъ крѣпкаго кофейнаго настоя, см. № 1621, процѣдить, прибавить пятнадцать листиковъ распущеннаго желатина, большую рюмку кирша, тщательно смѣшать, въ дальнѣйшемъ поступить, какъ описано въ № 2127.

№ 2139. Желе съ виномъ и ликерами. Gelée au vin et aux liqueurs. Сварить сиропъ изъ двухъ стакановъ воды, фунта сахара, процѣдить, прибавить нѣсколько капель кармина, пятнадцать листиковъ распущеннаго желатина, два стакана шампанскаго, сокъ одного лимона. Остудить, отпустить, какъ указано въ № 2127.

Такъ же приготовляется желе со всякимъ виномъ. Крѣпкаго вина, напримѣръ: мадеры, хереса, малаги, люнеля, токайскаго, а равно всякихъ ликеровъ, идетъ одинъ стаканъ на три стакана сиропа.

№ 2140. Желе прозрачное съ фруктами. Gelée transparente aux fruits. Это желе приготовляется въ особой двойной куполообразной формѣ, см. рис. № 278, А, причемъ въ верхнюю форму вставляется меньшая вторая форма, имѣющая три лапки, коими она и



Рис. № 278, А.

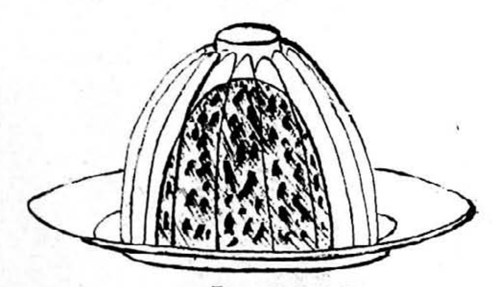


Рис. № 278, Б.

удерживается на краяхъ большой формы. Между стѣнками большой и малой формы вездѣ должно быть соблюдено одно и то же разстояніе. Въ большую форму, установленную въ ледъ, вставляютъ сначала малую форму и наполняютъ ее колотымъ льдомъ; затѣмъ, въ большую форму вливается совершенно прозрачное лимонное желе № 2134, поверхъ обѣихъ формъ устанавливается плафонъ, наполненный мелкимъ льдомъ. Когда лимонное желе совершенно застынетъ, изъ меньшей формы вынуть ложкою ледъ, влить въ нее горячей воды и немедленно удалить. Въ пустоту, образовавшуюся отъ удаленія малой формы, симметрично уложить серебряною ложкою рядъ вымытыхъ и остуженныхъ: земляники, малины, смородины, залить застуженнымъ всмятку лимоннымъ желе, положить опять

рядъ ягодъ, опять желе и такъ заполнить всю форму. Прикрыть плафономъ со льдомъ, продержать до готовности, опрокинуть форму на блюдо, обтереть ее горячимъ полотенцемъ, удалить форму, отпустить, см. рис. 278, Б.

№ 2141. Желе взбитое. Gelée russe. Удобство приготовленія и достоинство этого желе заключается, во-первыхъ, въ быстротѣ его изготовленія, на которое требуется не болѣе полутора часовъ, а во-вторыхъ, въ томъ, что всякое не очень прозрачное желе можетъ быть взбито и, слѣдовательно, безъ всякаго ущерба его вкусовымъ качествамъ, подано въ красивомъ видѣ. Приготовляется оно такъ: вполнѣ соединенное желе, допустимъ земляничное, раздѣлить на двѣ части, изъ коихъ меньшая, т. е. четверть всего состава, вливается въ форму, установленную въ ледъ и застуживается обыкновеннымъ образомъ, см. № 2127, остальныя три четверти переливаются въ каменный сосудъ и вѣничкомъ взбиваются на подобіе бѣлковъ въ густую пѣну. Взбиваніе слѣдуетъ прекратить, когда желе превратится въ легкую гладкую и бархатистую массу. Перебивать желе отнюдь не слѣдуетъ. Эту массу перелить въ ту же застуженную форму, застудить желе до готовности, отпустить, см. рис. № 279. Такое взбитое желе можетъ быть сдѣлано изъ всякихъ составовъ для желе, см. № 2179.

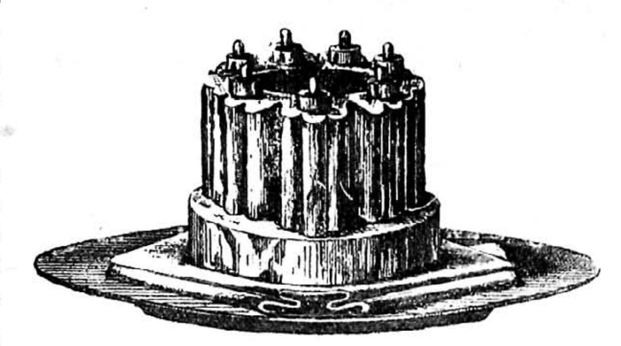


Рис. № 279.

№ 2142. Желе горячее изъ яблокъ. Gelée chaude aux pommes. Очистить отъ кожи и сѣмянъ десять спѣлыхъ, сочныхъ яблокъ, нарѣзать на куски, залить мягкою холодною водой, сварить яблоки на легкомъ огнѣ, слить сокъ, процѣдить, прибавить два бѣлка, поставить на огонь, очистить, какъ указано въ № 2127, процѣдить чрезъ салфетку. На каждый стаканъ сока прибавить полтора стакана сахарной пудры, по вкусу лимоннаго сока, ванили или корицы, или померанцевой воды, рома или кирша, нѣсколько капель кармина. Поставить на сильный огонь, снимать пѣну. Когда сиропъ очистится, уменьшить жаръ, снять съ огня, перелить въ серебряную чашку, отпустить горячимъ. Важно уловить время готовности желе; эта готовность опредѣляется проще и нагляднѣе всего такъ: охладить на серебряной ложкѣ желе; оно должно превратиться въ массу, которую можно рѣзать на куски, между собою не слѣпляю-

щіеся. Во время пробы готовности желе, его отнюдь не слѣдуетъ снимать съ огня. При изготовленіи яблочнаго желе, кожа съ яблокъ можетъ быть и не снята, но сѣмена во всякомъ случаѣ подлежатъ удаленію.

№ 2143. Желе горячее изъ рябины. Gelée chaude de sorbes. Охваченную морозомъ, очищенную, вымытую рябину уложить въ горшокъ, поставить въ духовую чуть-теплую печь; рябина должна испечься, но не пригорѣть; переложить въ горшокъ, залить яблочнымъ сокомъ, поставить на огонь, сварить, растереть ложкою, процѣдить чрезъ салфетку, поставить на холодъ, на другой день вновь процѣдить чрезъ салфетку. На стаканъ сока положить стаканъ сахара, поставить на огонь, прибавить по вкусу лимона, истолченной ванили, рома или кирша. Сварить и отпустить, какъ описано въ № 2142.

№ 2144. Желе горячее изъ смородины. Gelée chaude aux groseilles. Очистить, обмыть, положить въ кондитерскую кастрюлю желаемое количество черной, красной или бѣлой смородины, сварить на легкомъ огнѣ, процѣдить одинъ или два раза чрезъ салфетку, на каждый фунтъ сока прибавить три четверти фунта сахарной пудры; сварить, отпустить, какъ описано въ № 2142. Сокъ красной смородины даетъ наилучшее желе, наибольшей плотности. При изготовленіи желе изъ черной смородины сокъ таковой слѣдуетъ наполовину разбавить сокомъ изъ красной смородины.

Желе изъ красной смородины дѣлается еще такимъ образомъ: очищенную красную смородину положить въ тазикъ, залить кипящимъ сиропомъ шестой степени, см. № 1612, продержать нѣкоторое время на столѣ, дабы смородина дала свой сокъ, поставить на огонь, прокипятить, убѣдиться способомъ, указаннымъ въ № 2142, въ густотѣ желе, процѣдить чрезъ сито, дать застыть, отпустить.

№ 2145. Желе изъ айвы. Gelée chaude de coing. Спѣлую айву, оставивъ кожу, очистить отъ сѣмянъ, разрѣзать на куски, залить холодною водой, сварить на сильномъ огнѣ, процѣдить. На каждый фунтъ сока прибавить три четверти фунта сахара, уварить до готовности, отпустить, какъ указано въ № 2142.

№ 2146. Бланъ-манже. Blanc-manger. Фунтъ сладкаго, десять штукъ горькаго миндаля очистить, какъ указано въ № 1594, истолочь какъ можно мельче, подливая по ложечкѣ воды, соединить съ четырьмя стаканами фильтрованной воды, процѣдить, сильно выжать чрезъ салфетку, прибавить по вкусу фунтъ или больше сахара, снова процѣдить, соединить съ пятнадцатью листиками распущеннаго желатина, перелить въ форму, задѣланную въ нарубленный ледъ, накрыть плафономъ съ такимъ же льдомъ, продержать такъ три часа, выложить на блюдо, отпустить.

Въ составъ бланъ-манже можно прибавить ваниль, цедру, кофейный настой № 1621, полфунта распущеннаго въ стаканѣ воды шоколада, ромъ, киршъ, мараскинъ, сокъ земляники, малины, чер-

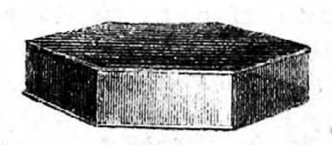
ной смородины, нѣсколько капель кармина, если это требуется, и т. д. Кромѣ всего перечисленнаго, всякое наполовину остуженное бланъ-манже можетъ быть соединено со взбитыми сливками, влито въ форму и окончательно застужено.

№ 2147. Бланъ-манже безъ желатина. Blanc-manger sans colle. Приготовить половинную пропорцію бланъ-манже № 2146 безъ желатина, взбить пять бѣлковъ, влить въ нихъ составъ бланъ-манже, поставить на самый легкій огонь, продолжать взбивать; когда масса вполнѣ сольется, загустѣетъ, приметъ видъ очень густыхъ сливокъ, перелить въ серебряную кастрюлю. Отпустить бланъ-манже остуженнымъ на льду или горячимъ.

№ 2148. Московитъ абрикосовый. Moscovite d'abricots. Имѣть стаканъ абрикосоваго пюре № 1619, прибавить къ нему стаканъ сахарной пудры, девять листиковъ желатина, распущеннаго въ полустаканѣ горячей воды, протереть чрезъ сито, остудить на льду. Присоединить два стакана взбитыхъ сливокъ, прибавить по вкусу сахарной пудры, перелить въ форму, см. рис. № 280, закрыть крышкою, задѣлать форму въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, въ теченіе двухъ часовъ сильно заморозить, вынуть, обмыть, обтереть, переложить на блюдо, отпустить.

№ 2149. Московитъ изъ земляники, малины, черной смородины, персиковъ, абрикосовъ и т. д. Московитъ изъ всѣхъ переименованныхъ ягодъ и фруктовъ приготовляется такъ же, какъ описано въ № 2148, причемъ пюре изъ абрикосовъ замѣняется соотвѣтствующими названію пюре изъ ягодъ или фруктовъ, см. № 1619.

№ 2150. Московитъ земляничный съ фруктовымъ желе. Moscovite de fraises à la gelée de fruits. Въ каменную чашку положить три стакана любого желе, см. №№ 2128—2139, но болѣе сладкаго и не вполнѣ застывшаго. Въ другую чашку положить два стакана пюре изъ земляники № 1619, прибавить истолченнаго ананаса, истолченной цедры, сокъ изъ пяти или шести апельсиновъ, два съ половиною стакана ванильнаго сахара, смѣшать все вмѣстѣ, протереть чрезъ сито съ приготовленнымъ желе, тщательно размѣшать, уложить въ форму, закрыть крышкою, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, сильно заморозить въ теченіе двухъ часовъ, выложить на блюдо, отпустить.



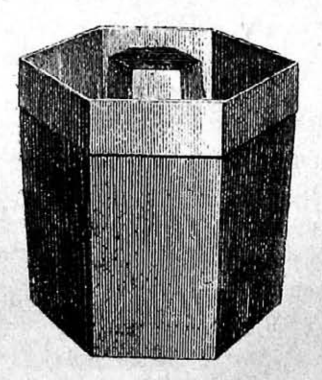


Рис. № 280.

ОТДѢЛЪ XXXVIII.

Кремы холодные, парфе, замороженные бисквиты.

№ 2151. Кремъ. Общія указанія. Холодные кремы приготовляются двояко: въ сыромъ видѣ, т. е. при соединеніи распущеннаго желатина, взбитыхъ сливокъ, сахара и какого-нибудь ароматичнаго продукта или фруктоваго пюре, или же въ заварномъ видѣ,

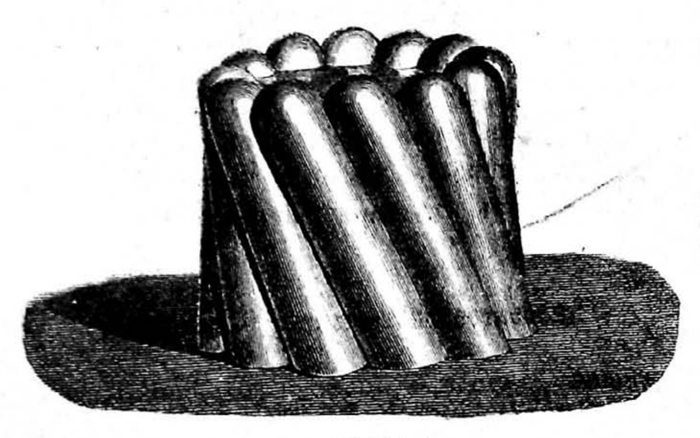


Рис. № 281, А.

причемъ въ составъ крема входятъ желтки, которые соединяются на огнѣ съ какой-нибудь жидкостью и сахаромъ, а затѣмъ къ нимъ присоединяются распущенный желатинъ и взбитыя сливки. Этотъ послѣдній кремъ называется заварнымъ или баварскимъ. Пропор-

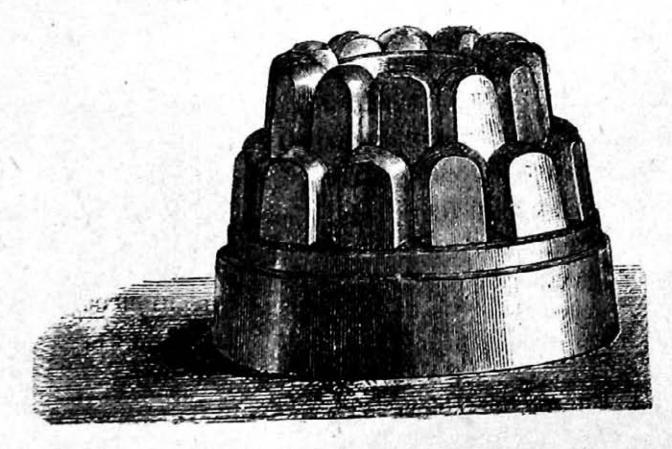


Рис. № 281, Б.

ція продуктовъ для изготовленія сырого крема на шесть человѣкъ слѣдующая: два большихъ стакана густыхъ сливокъ, которые даютъ около четырехъ стакановъ взбитыхъ въ пѣну сливокъ, шесть листиковъ желатина, отъ сорока до сорока восьми золотниковъ сахара. Въ заварной кремъ на то же количество сливокъ, сахара, желатина прибавить три желтка, которые надлежитъ предварительно

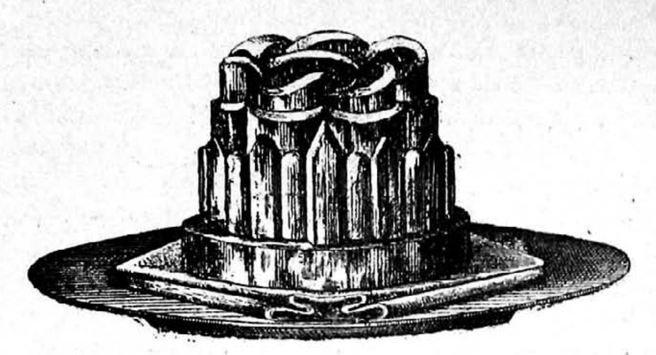


Рис. № 281, В.

растереть съ сахаромъ, заварить на огнѣ съ четвертью стакана соотвѣтствующей жидкости, соединить съ желатиномъ, слегка остудить, а затѣмъ соединить со взбитыми сливками. Такимъ образомъ задѣланный кремъ укладывается въ смоченную водою форму, форма устанавливается въ ледъ; передъ отпускомъ форма опускается въ теплую воду, и кремъ выкладывается на блюдо, покрытое салфеткою.

На рис. № 281 указаны разнообразныя формы для изготовленія кремовъ.

№ 2152. Кремъ сливочный съ ванилью. Crême à la vanille. Два большихъ стакана густыхъ сливокъ взбить; продолжая взбивать, всыпать сорокъ золотниковъ сахарной пудры съ ванилью, влить тонкою струей шесть листиковъ желатина, предварительно вымоченнаго въ холодной водѣ и распущеннаго въ горячей. Переложить въ форму, обложить льдомъ, застудить, отпустить.

№ 2152, а. Кремъ сливочный съ разными ягодами, фруктами, шоколадомъ, кофе и т. д. Всѣ перечисленные кремы изготовляются такъ же, какъ и кремъ съ ванилью, причемъ указанное количество сливокъ соединяется съ полуфунтомъ мелкаго сахара, съ пюре изъ фунта ягодъ или фруктовъ, см. № 1619, и съ распущеннымъ желатиномъ, котораго идетъ на кремъ не шесть листиковъ, какъ указано выше, а восемь. Въ шоколадный кремъ на то же количество сливокъ прибавляется четверть фунта тертаго шоколада, въ кофейный—стаканъ крѣпчайшаго навара изъ кофе № 1621.

№ 2153. Кремъ орѣховый. Crême d'avelines. Фунтъ обыкновенныхъ орѣховъ, въ очищенномъ видѣ, обварить кипяткомъ, снять шелуху, погрузить въ холодную воду, вынуть изъ воды, мелко истолочь, развести двумя стаканами остуженной кипяченой воды, выжать, процѣдить чрезъ частое сито, присоединить полфунта мелкаго сахара, шесть листиковъ распущеннаго желатина, взбить на льду, соединить со стаканомъ густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, уложить въ форму, застудить, отпустить.

№ 2154. Кремъ сливочный заварной съ кофе. Crême bavaroise au café. Отбить три желтка, растереть съ полуфунтомъ сахарной пудры, развести стаканомъ самаго крѣпкаго навара изъ кофе № 1621, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая кипѣть, распустить въ этомъ сиропѣ восемь листиковъ желатина, процѣдить, дать остыть. Взбивая, соединить съ двумя стаканами густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, переложить въ смоченную водою форму, застудить на льду, отпустить.

№ 2155. Кремъ баварскій съ ванилью. Crême bavaroise à la vanille. Вскипятить стаканъ молока, въ кипящее молоко положить палочку ванили, снять съ огня, продержать такъ часъ времени. Отбить въ другой кастрюлѣ четыре желтка, растереть ихъ съ полуфунтомъ сахарной пудры, развести на огнѣ желтки приготовленнымъ молокомъ съ ванилью, проварить отнюдь не давая кипѣть, снять съ огня, прибавить семь листиковъ вымоченнаго въ холодной водѣ желатина, дать ему разойтись, процѣдить, поставить на ледъ; взбивая остудить, прибавить два стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, переложить въ форму, задѣлать въ ледъ, покрыть форму плафономъ, положить на него льда, продержать такъ полтора часа, вынуть форму изо льда, погрузить ее въ теплую воду, накрыть блюдомъ съ уложенною на него салфеткой, опрокинуть форму, отпустить.

№ 2156. Кремъ баварскій изъ земляники. Crême bavaroise aux fraises. Протереть чрезъ сито фунтъ лѣсной земляники, соединить съ тремя четвертями фунта сахарной пудры. Восемь листиковъ желатина вымочить въ холодной водѣ, распустить въ полустаканѣ горячей. Чрезъ частое сито соединить желатинъ съ пюре изъ земляники, все время мѣшая, дабы не образовались комочки, прибавить нѣсколько капель кармина, процѣдить, остудить, прибавить ложку сока изъ лимона и два стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну. Уложить въ форму, застудить, отпустить, какъ указано въ № 2155.

№ 2157. Кремъ баварскій изъ абрикосовъ. Crême bavaroise aux abricots. Приготовить такъ же, какъ описано въ № 2156; пюре изъ земляники замѣнить пюре изъ абрикосовъ № 1619, къ которому прибавить четыре истолченныя абрикосовыя косточки.

№ 2158. Кремъ баварскій съ желе изъ ликера мока. Слоемъ желе № 2135 покрыть дно и стѣнки формы, предназначенной для баварскаго крема, застудить. Сдѣлать баварскій кремъ, какъ описано въ № 2155, замѣнивъ ванильный настой крѣпкимъ кофейнымъ настоемъ № 1621, къ коему прибавить рюмку ликера мока. Наполнить этимъ кремомъ приготовленную форму, продержать на льду два часа, выложить на блюдо, отпустить.

№ 2159. Кремъ баварскій изъ какао съ ванильнымъ желе. Crême bavaroise au cacao à la gelée de vanille. Четверть фунта какао развести стаканомъ горячаго молока. Отбить отдѣльно четыре желтка, растереть ихъ съ пятьюдесятью золотниками сахара, соединить съ распущеннымъ какао, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая кипѣть, прибавить восемь листиковъ распущеннаго желатина, мѣшать пока желатинъ разойдется, процѣдить чрезъ сито; остудить на льду, соединить съ двумя стаканами густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну. Покрыть дно и стѣнки формы, см. № 2158, назначенной для крема, ванильнымъ желе № 2137, застудить его, заполнить форму приготовленнымъ кремомъ, заморозить въ теченіе двухъ часовъ, выложить на блюдо, отпустить.

№ 2160. Кремъ баварскій лимонный съ лимоннымъ желе. Crême bavaroise au citron. Покрыть, какъ указано въ № 2158, форму слоемъ лимоннаго желе № 2134, остудить. Сдѣлать кремъ № 2155, причемъ молоко должно быть настоено не на ванили, а на цедрѣ съ двухъ лимоновъ. Наполнить этимъ кремомъ приготовленную форму, въ остальномъ поступить, какъ описано въ № 2158.

№ 2161. Кремъ баварскій апельсинный съ апельсиннымъ желе. Crême bavaroise à l'orange. Приготовляется такъ же, какъ и № 2160, причемъ лимонное желе и лимонная цедра замѣняются апельсиннымъ, см. № 2134.

№ 2162. Кремъ баварскій съ рисомъ. Crême bavaroise au riz. Дѣлается какъ и № 2155, причемъ надо имѣть небольшое ко-

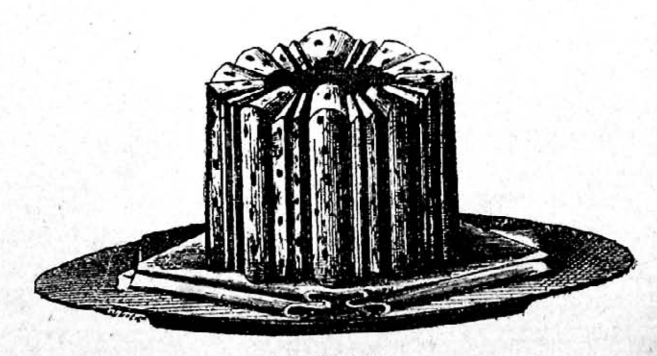


Рис. № 282.

личество риса, приготовленнаго, какъ указано № 2062; этотъ рисъ положить въ составъ для крема послѣ того, какъ онъ, соединенный съ желатиномъ, процѣженъ и почти остуженъ. Затѣмъ присоединить очищенные кишмишъ и коринку, см. № 1592, взбитыя сливки; заморозить, отпустить, см. рис. № 282.

№ 2163. Кремъ замороженный съ ванилью и земляникою. Fromage glacé à la vanille et fraises. Приготовить составъ для крема, описанный въ № 2155. Заполнить этимъ составомъ половину формы, указанной на рис. № 283, засыпать льдомъ, застудить до готовности.

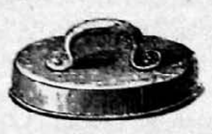




Рис. № 283.

Отдѣльно отъ сего протереть фунтъ земляники и полученные два стакана пюре соединить съ полутора стаканами сахарной пудры. Въ формѣ для мороженаго заморозить этотъ составъ, присоединить къ нему стаканъ густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну. Заполнить этимъ составомъ вторую половину формы, см. рис. № 283, засыпать льдомъ съ солью, заморозить въ теченіе двухъ часовъ, обмыть форму, обмакнуть въ горячую воду, опрокинуть ее на блюдо, форму удалить, отпустить.

№ 2164. Кремъ замороженный изъ фисташекъ и абрикосовъ. Fromage glacé à l'abricot et aux pistaches. Истолочь тридцать золотниковъ фисташекъ, вскипятить стаканъ молока, отбить въ кастрюлю шесть желтковъ, растереть ихъ съ тридцатью шестью золотниками сахарной пудры. Желтки съ молокомъ проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая кипѣть, присоединить фисташки, нѣсколько капель шпинатной эссенціи № 108, четыре листика желатина, размѣшать, процѣдить, остудить, присоединить два стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, заполнить этимъ составомъ половину формы, см. № 2163, застудить на льду.

Отдѣльно приготовить два стакана пюре изъ абрикосовъ № 1619, соединить съ полутора стаканами сахарной пудры. Въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2163.

№ 2165. Кремъ замороженный съ миндалемъ пралине и съ апельсинами. Fromage glacé aux amandes et à l'orange. Истолочь двадцать пять золотниковъ миндаля, распустить на огнѣ двѣ столовыя ложки сахарной пудры, всыпать миндаль, держать его на огнѣ пока приметъ темно-красный цвѣтъ, выложить на блюдо или на мраморную доску. Вскипятить стаканъ сливокъ; мелко истолочь миндаль, соединить его со сливками, остудить, процѣдить, отставить. Отдѣльно отбить шесть желтковъ, растереть ихъ съ тридцатью шестью золотниками сахарной пудры, прибавить

приготовленныя сливки, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая кипѣть, прибавить четыре листика желатина, распустить его, процѣдить. Два стакана апельсиннаго сока № 1617 съ сокомъ изъ двухъ лимоновъ соединить съ полутора стаканами сахарной пудры, процѣдить, прибавить немного воды, заморозить. Въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2163.

№ 2166. Кремъ постный. Crême maigre. На шесть столовыхъ ложекъ ягоднаго сиропа № 1612 два стакана горячей воды, шесть листиковъ распущеннаго желатина, взбить на льду, уложить въ форму, застудить, отпустить, см. № 2148.

№ 2167. Парфе. Общія указанія. Parfait. Парфе приготовляется двумя способами: безъ желтковъ и съ желтками. Въ первомъ случаѣ ягоды или фрукты протираются чрезъ сито. На фунтъ пюре положить фунтъ сахарной пудры, смѣшать, остудить на льду, мѣшая, по возможности, чаще. Взбить два стакана густыхъ сливокъ, соединить съ остуженнымъ пюре, уложить въ форму, см. рис. № 284, плотно закрыть, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, заморозить въ теченіе трехъ часовъ, вынуть, выложить на салфетку, отпустить.



Рис. № 284.

Во второмъ случаѣ, т. е. когда парфе дѣлается на желткахъ, приготовить пюре изъ ягодъ или фруктовъ, какъ указано выше. Отдѣльно отбить требуемое количество желтковъ, развести ихъ нѣсколькими каплями воды, влить въ желтки понемногу горячаго сиропа въ двадцать восемь градусовъ, см. № 1612, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая закипѣть, снять съ огня; постоянно взбивая, остудить на льду, присоединить пюре изъ ягодъ или фруктовъ, взбитыя сливки, переложить въ форму, плотно закрыть, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, морозить не менѣе трехъ часовъ, обмыть форму, переложить на салфетку, отпустить.

№ 2168. Парфе съ ягодными и фруктовыми пюре и соками. Parfait au suc et purée de baies et de fruits. Приготовляется какъ описано въ № 2167, причемъ на стаканъ пюре № 1619 или сока № 1616 положить стаканъ сахарной пудры и стаканъ густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну. Пюре изъ ягодъ можетъ быть замѣнено истолченными сухарями чернаго хлѣба.

№ 2169. Парфе кофейное. Parfait moka. Обложить дно и бока формы бумагою, задѣлать форму въ ледъ съ солью. Стаканъ очень крѣпкаго кофейнаго настоя № 1621 соединить со стаканомъ мелкаго сахара, закипятить, отбить пять желтковъ, прибавить нѣсколько капель воды, взбить, соединить съ кофейнымъ сиропомъ, заварить на огнѣ, не давая кипѣть, снять съ огня, остудить на

льду; постоянно взбивая, соединить съ полутора стаканами густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, уложить въ форму, плотно закрыть, засыпать льдомъ съ солью, морозить не менѣе трехъ часовъ, обмыть, обтереть форму, переложить на блюдо, покрытое салфеткою, отпустить.

№ 2170. Парфе кофейное итальянскимъ способомъ. Parfait moka à l'italienne. Наполнить большой стаканъ колотымъ сахаромъ, налить воды, сколько войдетъ въ стаканъ, сварить жидкій сиропъ, всыпать въ него четверть фунта только-что изжареннаго горячаго кофе, закрыть, продержать полчаса, процѣдить, прибавить еще стаканъ сахара кусками, сварить густой сиропъ въ сорокъ градусовъ, см. № 1612, на огнѣ влить понемногу три взбитыхъ въ пѣну бѣлка, сильно мѣшать, заварить, снять съ огня, остудить на льду, постоянно мѣшая и взбивая, присоединить чуточку распущеннаго желатина, протереть все чрезъ сито, прибавить стаканъ густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, смѣшать, уложить въ форму, герметически закрыть, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, закрыть полотенцами, продержать четыре часа, выложить на блюдо, покрытое салфеткою, отпустить.

№ 2171. Парфе съ ванилью. Parfait à la vanille. Стаканъ теплаго ванильнаго сиропа въ двадцать восемь градусовъ № 1612, вылить на пять желтковъ, взбитыхъ съ нѣсколькими каплями воды, процѣдить, поставить на паръ, проварить, снять съ огня, остудить, постоянно взбивая, прибавить одинъ стаканъ густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, смѣшать, задѣлать въ форму; въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2167.

№ 2172. Парфе изъ шоколада, какао, чая. Parfait au chocolat, au cacao, au thé. Развести пятнадцать золотниковъ шоколада или какао, или очень крѣпкаго чайнаго настоя въ стаканѣ сиропа въ двадцать восемь градусовъ № 1612, соединить съ желтками и сливками, тщательно проварить, не давая кипѣть; если нужно, прибавить сахарной пудры, поступить въ дальнѣйшемъ какъ указано въ №№ 2167, 2169.

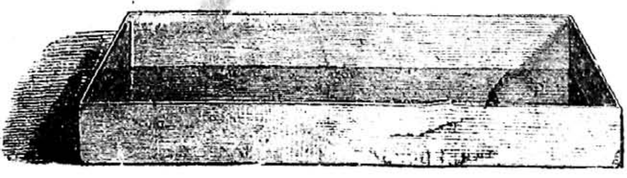
№ 2173. Парфе съ мараскиномъ, киршемъ, ромомъ, шартрезомъ, наливкою и т. д. Parfait au marasquin, au kirsch, au rhum, etc. Приготовляется во всемъ такъ же, какъ описано въ № 2172, причемъ ликеры вливаются въ желтки передъ самымъ соединеніемъ ихъ со взбитыми сливками.

№ 2174. Парфе апельсинное, лимонное, мандариновое. Parfait à l'orange, au citron, au mandarin. Сдѣлать сиропъ въ двадцать восемь градусовъ, см. № 1612, положить въ него, считая на два стакана сиропа, цедру съ двухъ апельсиновъ или съ двухъ лимоновъ, или съ четырехъ мандариновъ, въ остальномъ поступить какъ указано въ № 2167, т. е. сиропъ проварить съ желтками,

процѣдить, остудить, соединить со взбитыми сливками, заморозить, отпустить.

№ 2175. Парфе изъ розъ, фіалокъ, померанцеваго цвѣта. Parfait aux roses, aux violettes, au fleurs d'oranger. Въ стаканъ горячаго сиропа въ двадцать восемь градусовъ № 1612 погрузить около пятнадцати золотниковъ лепестковъ пахучихъ розъ или фіалокъ, или померанцевыхъ цвѣтовъ, держать такъ полчаса. Отбить пять желтковъ, взбить ихъ съ нѣсколькими каплями воды, прибавить сиропъ, проварить на пару, какъ указано въ № 2169, прибавить двѣ-три капли кармина, остудить, присоединить стаканъ густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну; въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2167.

№ 2176. Бисквитъ замороженный. Biscuit glacé. Замороженные бисквиты приготовляются изъ состава для парфе, задѣланнаго на желткахъ и описаннаго въ № 2167. Кромѣ этого способа существуетъ еще способъ, употребляемый въ Италіи и заключающійся въ слѣдующемъ: десять желтковъ взбить на легкомъ огнѣ



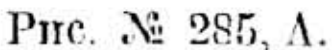


Рис. № 285, А.

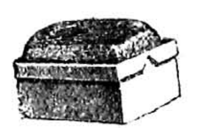


Рис. № 285, Б.

или на пару, снять съ огня, продолжать взбивать въ пѣну до полнаго охлажденія. Особо приготовить итальянскую меренгу № 2095 изъ четырехъ бѣлковъ и семидесяти пяти золотниковъ сахара, остудить; отдѣльно взбить два стакана сливокъ. Когда всѣ эти составы будутъ готовы и застужены, соединить желтки съ мерен-

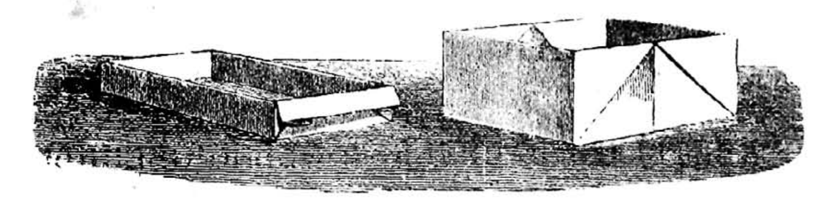


Рис. № 285, В.

гою, прибавить сливки, уложить въ низкую плоскую форму, см. рис. № 285, А, плотно закрыть, засыпать льдомъ съ солью, заморозить или же уложить въ бумажныя коробочки, см. рис. № 285 Б и В, и заморозить въ ящикѣ со льдомъ. Замороженные бисквиты могутъ быть также заморожены въ плоской формѣ, см. № 2197, рис. № 292.

Такимъ образомъ приготовляются замороженные бисквиты съ ванилью, съ киршемъ, съ шоколадомъ, со всякимъ ликеромъ, со всякими пюре изъ ягодъ и фруктовъ, причемъ все это вводится въ желтки послѣ того, какъ они проварятся и будутъ остужены. Передъ самымъ отпускомъ на бисквитъ можно наложить теплымъ ножомъ для мороженаго, см. № 2197, рис. № 288, тончайшій слой какого-нибудь сливочнаго или фруктоваго мороженаго въ подражаніе глазури.

ОТДѢЛЪ XXXIX.

Мусы. Снѣжокъ.

№ 2177. Мусы. Общія указанія. Изъ нижеизложенныхъ описаній изготовленія мусовъ видно, что таковые дѣлаются нѣсколькими способами, а именно: съ желатиномъ, съ бѣлками, съ желтками, изъ сиропа со взбитыми сливками, изъ итальянской меренги, изъ желе и, наконецъ, изъ мороженаго.

Наиболѣе удобный аппаратъ для взбиванія муса изображенъ на рисункѣ № 286.



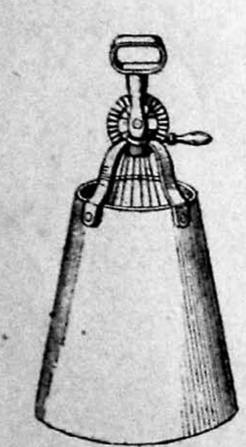


Рис. № 286.

№ 2178. Мусъ изъ ягодныхъ или фруктовыхъ пюре съ сиропомъ и желатиномъ. Сварить сиропъ третьей степени въ тридцать шесть градусовъ, см. № 1612, изъ фунта сахара и двухъ съ половиною стакановъ воды, снять съ огня, распустить въ сиропѣ десять листиковъ желатина, распущеннаго въ полустаканѣ теплой воды, присоединить два стакана малиноваго или земляничнаго, или абрикосоваго, или яблочнаго пюре № 1619, по вкусу сокъ изъ лимона. Если окажется нужнымъ, прибавить мелкаго сахара, процѣдить чрезъ сито въ большую кастрюлю или сотейникъ, установленные въ ледъ, взбить эту массу въ густую пѣну, размѣшать, переложить въ форму для желе, облитую холодною водой, застудить на льду, выложить на салфетку, отпустить.

Изъ изложеннаго явствуетъ, что этотъ мусъ похожъ по своему изготовленію на взбитое желе № 2141.

№ 2179. Мусъ изъ желе. Изъ всякаго желе, см. отдѣлъ XXXVII, можно приготовить мусъ. Для этого застуженное всмятку желе переложить въ большой сотейникъ, взбить вѣничкомъ въ пѣ-

нистую массу. Этою массой наполнить форму для желе, застудить на льду, отпустить, см. № 2141.

№ 2180. Мусъ изъ мороженаго. Всякій составъ для мороженаго, см. отд. XL, можетъ быть превращенъ въ мусъ, отъ присоединенія къ нему пропущенныхъ чрезъ сито бѣлковъ; такой составъ, послѣ присоединенія къ нему бѣлковъ, влить въ задѣланную въ ледъ съ солью форму, взбить лопаточкою въ густую пѣну закрыть крышкою, засыпать льдомъ и солью, заморозить, отпустить.

№ 2181. Мусъ ванильный на желткахъ. Mousse à la vanille. Восемь желтковъ съ ложкою воды разбить вѣничкомъ, развести и соединить съ двумя стаканами ванильнаго сиропа въ двадцать восемь градусовъ, № 1612, процѣдить, проварить, отнюдь не давая кипѣть, снять съ огня; мѣшая, остудить, поставить на ледъ, взбить въ густую пѣну, присоединить два стакана густыхъ сливокъ съ ванилью, взбитыхъ въ пѣну, переложить въ форму, заморозить, отпустить.

№ 2182. Мусъ пралине на желткахъ. Mousse praliné. Задѣлать въ ледъ съ солью форму, обложенную бумагою. Развести восемь процѣженныхъ чрезъ сито желтковъ стаканомъ ванильнаго сиропа въ двадцать восемь градусовъ № 1612, проварить, отнюдь не давая кипѣть; взбивая, остудить на льду, прибавить два стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, по вкусу требуемое количество мелкаго сахара, восемнадцать золотниковъ орѣховъ пралине № 1595, истолченныхъ и просѣянныхъ. Наполнить форму, закрыть, засыпать льдомъ и солью, заморозить въ теченіе двухъ часовъ, выложить на блюдо, удалить бумагу.

№ 2183. Мусъ изъ ягодныхъ или фруктовыхъ пюре, со взбитыми сливками. Установить форму въ ледъ съ солью, обложить дно и стѣнки бумагою, протереть чрезъ сито фунтъ лѣсной земляники, полученное пюре, около двухъ стакановъ соединить съ такимъ же количествомъ сахарной пудры, прибавить, восемь листиковъ распущеннаго желатина, тщательно взбить на льду; взбить одинъ стаканъ густыхъ сливокъ, соединить съ приготовленною массой, наполнить форму, закрыть, засыпать льдомъ и солью, заморозить въ теченіе двухъ часовъ, выложить на салфетку, удалить бумагу, отпустить.

Такимъ же способомъ приготовляются мусы изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ, которые можно протереть на пюре; напримѣръ, изъ малины, персиковъ, абрикосовъ, дыни и т. п.

№ 2184. Мусъ съ каштанами и взбитыми сливками. Mousse aux marrons à la crême brouilée. Задѣлать форму въ ледъ съ солью, обложить ее бумагою, взбить на льду стаканъ пюре изъ каштановъ № 1943, прибавить полфунта мелкаго сахара или стаканъ ванильнаго сиропа въ двадцать восемь градусовъ № 1612.

Остудить, взбивая, прибавить восемь листиковъ распущеннаго желатина, двѣ рюмки мараскина, два стакана густыхъ слегка подслащенныхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну; наполнить форму, закрыть ее, засыпать льдомъ и солью, заморозить въ теченіе двухъ часовъ, выложить на салфетку, удалить бумагу.

№ 2185. Мусъ ванильный изъ сиропа и взбитыхъ сливокъ. Mousse vanillée au sirop à la crême brouillée. Два стакана остуженнаго ванильнаго сиропа въ тридцать два градуса № 1612 смѣшать съ восемью листиками распущеннаго желатина и двумя стаканами густыхъ подслащенныхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну. Выложить массу въ бумажныя коробочки, немедленно поставить въ ящикъ со льдомъ см. № 2197, рис. № 287, В, или же выложить всю массу въ форму, задѣланную въ ледъ съ солью, закрыть ее, засыпать льдомъ съ солью, заморозить въ теченіе двухъ часовъ, вынуть, отпустить. Этотъ мусъ надо немедленно, послѣ его изготовленія, установить на холодъ, ибо, въ противномъ случаѣ, сиропъ осядетъ на дно и отдѣлится отъ сливокъ.

№ 2186. Мусъ шоколадный изъ сиропа и взбитыхъ сливокъ. Mousse au chocolat. Задѣлать форму въ ледъ съ солью, обложить стѣнки и дно ея бумагою. Тридцать два золотника шоколада распустить на огнѣ съ четвертью стакана воды, прибавить стаканъ сиропа въ двадцать восемь градусовъ № 1612, остудить, поставить на ледъ, взбивать въ теченіе десяти минутъ, прибавить восемь листиковъ распущеннаго желатина, два стакана густыхъ подслащенныхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну. Наполнить форму, наложить кружокъ бумаги, закрыть форму, засыпать льдомъ съ солью, заморозить въ теченіе двухъ часовъ, выложить на салфетку.

№ 2187. Мусъ съ фруктовыми соками, ликерами, сиропами, взбитыми сливками. Сварить два стакана сиропа въ двадцать восемь градусовъ, см. № 1612, съ какимъ-нибудь фруктовымъ сокомъ или ликеромъ, присоединить восемь листиковъ распущеннаго желатина, два стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, мелкаго сахара, въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2186.

№ 2188. Мусъ изъ абрикосовъ, дыни, взбитыхъ сливокъ. Mousse aux abricots, au melon, au sirop, à la crême brouillée. Протереть чрезъ сито фунтъ абрикосовъ или фунтъ дыни, соединить съ двумя стаканами сиропа въ тридцать пять градусовъ № 1612, прибавить восемь листиковъ распущеннаго желатина, два стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, смѣшать и въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2186.

№ 2189. Мусъ изъ земляники, взбитыхъ сливокъ. Mousse aux fraises. Протереть чрезъ сито фунтъ лѣсной земляники,

развести двумя стаканами сиропа въ тридцать пять градусовъ, см. № 1612, прибавить восемь листиковъ распущеннаго желатина, сокъ изъ одного лимона и одного апельсина, два стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, заморозить, какъ указано въ № 2186.

№ 2190. Мусъ по-сицилійски. Mousse à la sicilienne. Задѣлать форму въ ледъ съ солью, обложить ее бумагою. Приготовить изъ четырехъ бѣлковъ и семидесяти пяти золотниковъ сахара итальянскую заварную меренгу № 2095, тщательно мѣшая, остудить на льду, прибавить два стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, по вкусу мелкаго сахара, уложить въ форму, закрыть, засыпать льдомъ съ солью, морозить въ теченіе полутора часовъ, открыть форму, ложкою выбрать изъ нея мягкую еще середину, заполнить образовавшееся отверстіе сальпикономъ изъ фруктовъ въ сахарѣ, промоченныхъ киршемъ и соединенныхъ съ абрикосовымъ пюре № 1619, вторично закрыть форму, продержать во льду еще часъ, выложить на салфетку, снять бумагу, отпустить.

2191. Мусъ сливочный съ миндальными пирожными, и меренгою. Mousse crême aux macarons. Установить въ ледъ съ солью форму, обложенную внутри бумагою. Взбить въ каменной чашкѣ два стакана густыхъ сливокъ, прибавить по вкусу требуемое количество сахарной пудры, три или четыре ложки итальянской меренги № 2095, чайную ложку померанцевой воды, смѣшать, уложить въ форму часть этой массы. Наложить рядъ миндальныхъ пирожныхъ, см. № 1891, разрѣзанныхъ поперекъ и промоченныхъ киршемъ, опять сливки, опять миндальное пирожное, заполнить форму, наложить бумажный кружокъ, закрыть форму, засыпать льдомъ и солью, заморозить, отпустить.

№ 2192. Мусъ съ меренгою, по итальянскому способу. Mousse meringuée à l'italienne. Въ Италіи, при изготовленіи муса, сиропъ замѣняется итальянскою меренгой № 2095, приготовленной изъ шести бѣлковъ и ста двадцати пяти золотниковъ сахарной пудры. Меренгу соединить съ одинаковымъ количествомъ взбитыхъ сливокъ, затѣмъ прибавить какой-нибудь ликеръ, пюре изъ фруктовъ, см. № 1619, шоколадъ, какао и т. д. Въ дальнѣйшемъ мусъ приготовляется, какъ указано въ № 2186.

№ 2193. Самбукъ яблочный. Испечь шесть яблокъ, протереть чрезъ сито, пюре поставить на ледъ, взбить съ тремя бѣлками; продолжая взбивать, всыпать полфунта ванильнаго сахара, влить тонкою струей, усиленно взбивая, четыре листика распущеннаго желатина, прибавить полтора стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, переложить въ смоченную холодною водой форму, застудить на льду, переложить на блюдо, отпустить.

№ 2194. Снѣжокъ кофейный. Стаканъ очень крѣпкаго кофейнаго настоя № 1621, вылить въ большой сотейникъ, при-

бавить очень небольшое количество, не болѣе двухъ листиковъ, распущеннаго желатина, два стакана сахарной пудры, размѣшать, остудить; прибавить пять стакановъ жидкихъ застуженныхъ сливокъ, поставить сотейникъ на ледъ, взбивать сливки, постоянно снимая пѣну, класть ее на сито. Когда всѣ сливки съ кофе превратятся въ пѣну, уложить послѣднюю въ холодную форму, обложенную бумагой, покрыть крышкою, задѣлать форму въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, держать около двухъ часовъ, выложить на салфетку, отпустить.

№ 2195. Снѣжокъ изъ шоколада, какао, ванили, чая и т. п. Описанный въ № 2194 снѣжокъ изготовляется изъ шоколада, какао, ванили, чая, причемъ наваръ изъ кофе замѣняется навbooромъ изъ шоколада, какао, ванили и т. д.

№ 2196. Снѣжокъ фруктовый. Описанный въ № 2194 снѣжокъ приготовляется изъ фруктовъ, причемъ наваръ изъ кофе замѣняется пюре № 1619, или сокомъ № 1616, или сиропомъ изъ ягодъ и фруктовъ № 1612.

ОТДѢЛЪ XL.

Мороженое. Горячее мороженое. Пломбиръ.

№ 2197. Мороженое. Общія указанія. Для замораживанія мороженаго самымъ удобнымъ аппаратомъ представляется амери-

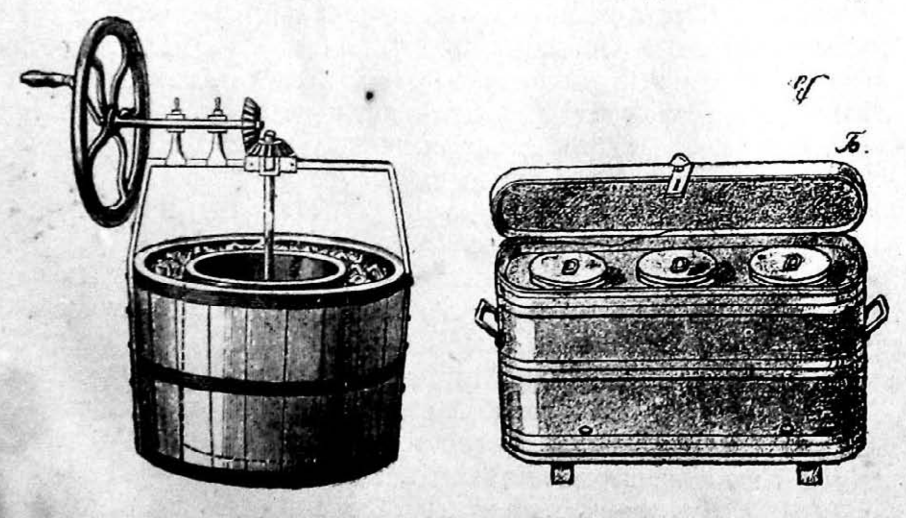


Рис. № 287, А. Рис. № 287, Б.

канская мороженица. Она, во-первыхъ, закрывается герметически, вслѣдствіе чего соль или соленая вода не могутъ проникнуть въ составъ мороженаго, во-вторыхъ, изготовленіе мороженаго производится необыкновенно быстро и, главнымъ образомъ, потому, что внутренняя лопатка, приводимая въ постоянное движеніе рукояткою, которою вертится самъ аппаратъ, разбиваетъ все время замораживающуюся массу, вслѣдствіе чего она дѣлается мягкою, масленистою, нѣжною. На рис. № 287 изображены: А) усовершенствованный американскій аппаратъ для мороженаго, Б) ящикъ съ тремя сосудами для сохраненія мороженаго и В) ящикъ, въ стѣнки котораго накладывается ледъ и который необходимъ для разнаго рода нижеописанныхъ холодныхъ приготовленій. На рис. № 288 изображены: ножъ, лопаточка, ложки, употребляемые при изготовленіи мороженаго. Мороженое отпускается круглою ложкой, которую предварительно обмакиваютъ въ горячую воду, ею захватываютъ мороженое и шариками выкладываютъ горкою на блюдо. Но если желательно отпустить мороженое тумбою, въ цѣломъ видѣ, въ такомъ случаѣ мороженое, когда оно окончательно замерзнетъ, изъ американской мороженицы слѣдуетъ переложить въ металлическую форму, см. рис. № 289, туго его примять, на отверстіе наложить кружокъ бумаги, плотно прикрыть крышкою, установить форму въ мелко наколотый и пересыпанный солью ледъ, засыпать льдомъ и солью, прикрыть полотенцемъ, держать такъ до отпуска два часа. Передъ отпускомъ удалить съ крышки ледъ, тщательно обтереть таковую, вынуть форму, погрузить ее въ холодную воду, обтереть, опрокинуть на блюдо съ салфеткою, удалить форму, отпустить. Мороженое можетъ быть подано порціонными формочками и нарѣзанное на

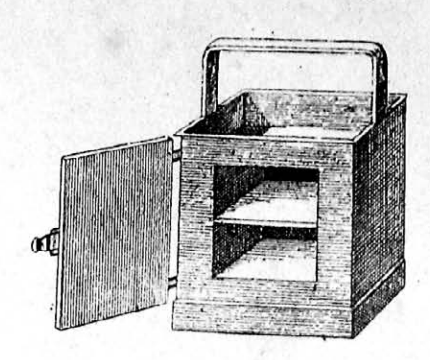


Рис. № 287, В.

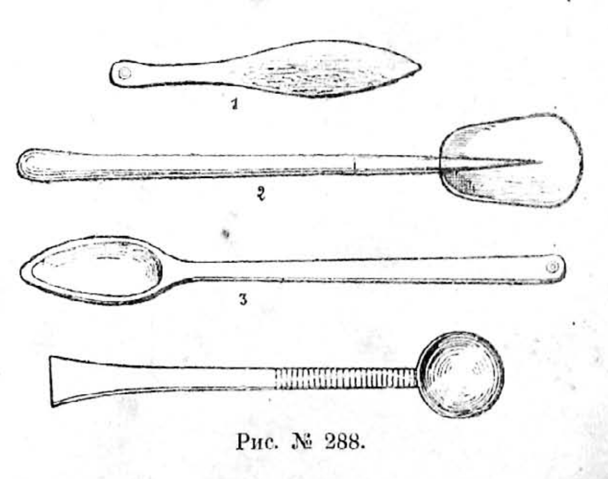


Рис. № 288.

куски. Въ первомъ случаѣ надо плотно наложить остуженныя формочки, изображенныя на рис. № 290, сильно замороженнымъ мороженымъ, закрыть, ножомъ счистить выступившее за предѣлы формочки мороженое, обернуть каждую формочку бумагою, засыпать льдомъ съ солью, продержать такъ не менѣе двухъ часовъ, вынуть изо льда, тщательно обмыть холодною водой, вилкою вынуть каждый кусочекъ мороженаго, положить на кусочекъ бумаги, уложить въ ящикъ со льдомъ, см. рис. № 287, В, продержать въ немъ столько времени, сколько требуется, уложить на блюдечки или горкою на блюдо, см. рис. № 291, отпустить.



Рис. № 289.

Необходимо разнообразить цвѣтъ мороженаго въ отдѣльныхъ формочкахъ и, если таковыя изображаютъ изъ себя фрукты, какъ указано на рис. № 291, позаботиться, чтобы цвѣта мороженаго соотвѣтствовали натуральнымъ цвѣтамъ фруктовъ.



Рис. № 290.

Во второмъ случаѣ, т. е. когда мороженое нарѣзается на куски и въ такомъ видѣ подается, его слѣдуетъ предварительно заморозить въ аппаратѣ, см. рис. № 287, А, затѣмъ плотно уложить въ намасленный ящикъ, см. рис. № 292, обложенный внутри бѣлою бумагой, всунуть этотъ ящикъ въ его вторую часть, обернуть весь ящикъ бумагою, засыпать льдомъ и солью, продержать такъ не менѣе двухъ часовъ, вынуть, окатить водою, быстро



Рис. № 291.

обтереть, открыть, удалить сверху бумагу; если нужно поставить, въ ящикъ со льдомъ, см. рис. № 287, если нѣтъ, то прямо выло-

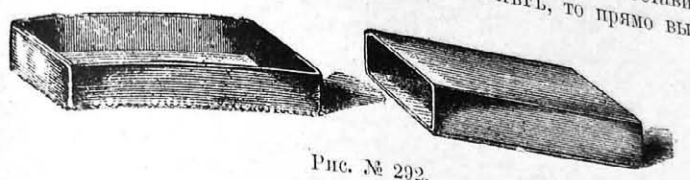


Рис. № 292.

жить на остуженный мраморъ или кусокъ льда, прикрытый полотенцемъ, разрѣзать на куски, уложить на блюдечки или горкою на блюдо, отпустить.

№ 2198. Мороженое сливочное. Glaces à la crême. Четыре стакана цѣльнаго молока или жидкихъ сливокъ вскипятить съ кускомъ ванили, разрѣзаннымъ на мелкія части. Отдѣльно отбить отъ восьми до десяти желтковъ, въ зависимости отъ размѣра яицъ, размѣшать ихъ съ нѣсколькими каплями воды (вода необходима для связи желтковъ), соединить желтки съ тремя четвертями фунта сахарной пудры, тщательно растереть.

Почти кипящее молоко влить понемногу въ желтки, все время тщательно мѣшать, вновь поставить на огонь, постоянно мѣшать, слѣдить, чтобы жидкость загустѣла до густоты жидкой сметаны, отлично проварилась, но отнюдь не закипѣла, ибо кипѣніе въ этотъ моментъ заварить желтки. Когда масса загустѣетъ, снять съ огня, процѣдить чрезъ частое кисейное или шелковое сито, мѣшать до тѣхъ поръ, пока составъ для мороженаго совершенно простынетъ; перелить составъ въ мороженицу, заморозить.

Желтки, соединенные съ сахаромъ, могутъ быть залиты и сырымъ молокомъ; въ этомъ случаѣ придется держать на огнѣ молоко и желтки нѣсколько дольше. Ради осторожности можно заварить молоко съ желтками на пару, т. е. поставивъ кастрюлю въ сотейникъ съ кипящею водой.

Наибольшая нѣжность, мягкость, маслянистость сливочнаго мороженаго достигается слѣдующимъ способомъ: уменьшить количество желтковъ на два, т. е. взять отъ шести до восьми, увеличить количество сахара, т. е. взять восемьдесятъ пять золотниковъ, присоединить къ массѣ мороженаго, приготовленной, какъ указано выше, полтора стакана сырыхъ густыхъ сливокъ въ тотъ моментъ, когда эта масса совершенно остынетъ.

Подробности замораживанія мороженаго, а равно пріемы подачи его къ столу описаны въ № 2197.

№ 2199. Мороженое сливочное кофейное. Glaces de crême au café. Восемь желтковъ растереть съ тремя четвертями фунта

сахарной пудры, прибавить, вливая понемногу и постоянно мѣшая, стаканъ крѣпчайшаго кофейнаго настоя № 1621, три стакана кипящаго молока, проварить на огнѣ, отнюдь не давая закипѣть, см. № 2198, процѣдить, остудить, постоянно, мѣшая, влить въ форму, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2200. Мороженое сливочное кофейное съ киршемъ. Glaces de crême au café au kirsch. Задѣлать кофейное мороженое на ванильномъ сахарѣ съ кофейнымъ настоемъ № 1622, передъ замораживаніемъ влить въ составъ для мороженаго три рюмки кирша. Въ остальномъ поступить, какъ описано въ №№ 2197 и 2198.

№ 2201. Мороженое сливочное шоколадное. Glaces de crême au chocolat. Четыре стакана молока вскипятить, соединить съ восьмью желтками, растертыми съ шестьюдесятью золотниками сахарной пудры такъ, какъ указано въ № 2198, тщательно проварить, отнюдь не давая кипѣть, присоединить пятьдесятъ золотниковъ протертаго и просѣяннаго шоколада, процѣдить; постоянно мѣшая, остудить, влить въ форму, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2202. Мороженое сливочное орѣховое. Glaces crême aux noisettes. Высушить въ печи полфунта орѣховъ, снять шкурку, истолочь, подливая четверть стакана воды, развести орѣхи четырьмя стаканами кипящаго молока, вливая понемногу, соединить съ восьмью желтками, растертыми съ семьюдесятью пятью золотниками ванильнаго сахара, тщательно проварить на огнѣ, отнюдь не допуская до кипѣнія, процѣдить, остудить мѣшая, влить въ форму, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2203. Мороженое сливочное изъ орѣховъ пралине. Glaces de crême aux noisettes pralinées. Сдѣлать сливочное мороженое, какъ указано въ № 2198. Когда мороженое въ формѣ совершенно застынетъ и по краямъ начнетъ замерзать, прибавить полфунта толченыхъ орѣховъ и миндаля пралине № 1595, окончательно заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2204. Мороженое сливочное миндальное. Glaces crême aux amandes. Сорокъ золотниковъ сладкаго, десять золотниковъ горькаго миндаля истолочь съ четвертью стакана воды, залить четырьмя стаканами кипящаго молока или жидкихъ сливокъ, продержать полчаса, процѣдить чрезъ салфетку. Изъ этого молока или этихъ сливокъ сдѣлать сливочное мороженое, какъ описано въ № 2198.

№ 2205. Мороженое сливочное фисташковое. Glaces crême pistachée. Очистить полфунта фисташекъ, четверть фунта сладкаго миндаля, прибавивъ немного шпинатной эссенціи № 108 или растительной зеленой краски, подлить чуточку молока, тщательно протолочь, протереть чрезъ сито, соединить съ молокомъ, яйцами, сахаромъ, проваренными и приготовленными, какъ указано

въ № 2198; остудить, постоянно мѣшая, процѣдить, влить въ форму, прибавить чуточку померанцевой воды, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2206. Мороженое сливочное апельсинное. Glaces crême à l'orange. Въ составъ для сливочнаго мороженаго № 2198, передъ провариваніемъ, положить цедру съ двухъ апельсиновъ, проварить, процѣдить, прибавить нѣсколько капель кармина, въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано для сливочного мороженаго № 2198.

№ 2207. Мороженое сливочное каштановое. Glaces crême aux marrons. Очистить три четверти фунта каштановъ и отварить въ большомъ количествѣ кипятка, выбрать, осушить, залить горячимъ ванильнымъ сиропомъ въ восемнадцать градусовъ, см. № 1943, отставить на шесть часовъ, истолочь, протереть, присоединить это пюре къ составу сливочнаго мороженаго № 2198, процѣдить, остудить, постоянно мѣшая, заморозить, отпустить.

№ 2208. Мороженое сливочное изъ чернаго хлѣба. Glaces crême aux pain noir. Настоять четыре стакана молока на фунтѣ гренковъ чернаго хлѣба, процѣдить; на этомъ молокѣ, приготовить сливочное мороженое, какъ указано въ № 2197.

№ 2209. Мороженое сливочное изъ фіалокъ, розъ и померанцевыхъ цвѣтовъ. Glaces crême aux violettes, aux roses, aux fleurs d'oranger. Полфунта цвѣтовъ фіалокъ и семьдесятъ золотниковъ мелкаго сахара погрузить въ четыре стакана кипящаго молока, размѣшать, продержать полчаса, вылить понемногу, постоянно мѣшая, на восемь желтковъ, растертыхъ съ ложкою холодной воды, проварить на огнѣ, какъ указано въ № 2198, снять съ огня, прибавить одинъ золотникъ порошка изъ ирисоваго корня, остудить, постоянно мѣшая, процѣдить; въ дальнѣйшемъ поступить какъ указано въ № 2197.

Такъ же точно дѣлается мороженое изъ лепестковъ розъ и померанцеваго цвѣта, каковыми замѣняются лепестки фіалокъ.

№ 2210. Мороженое сливочное чайное. Glaces crême au thé. Въ составъ этого сливочнаго мороженаго, передъ его провариваніемъ, влить полъ-стакана крѣпчайшаго чайнаго настоя изъ чернаго и желтаго чая; въ остальномъ поступить, какъ указано въ № 2197, 2198.

№ 2211. Мороженое сливочное кремъ-брюле. Glaces crême-brulée. Въ сливочное мороженое № 2198, когда составъ его процѣженъ, влить три—четыре ложки карамели - поджиги № 1615; въ остальномъ поступить какъ указано въ № 2197.

№ 2212. Мороженое сливочное мараскиновое. Glaces crême au marasquin. Приготовить сливочное мороженое № 2198, передъ замораживаніемъ влить въ него двѣ рюмки мараскина, другія

двѣ рюмки влить въ мороженое, когда оно застынетъ вполовину, см. № 2197.

№ 2213. Мороженое сливочное тути-фрути. Glaces tutti-frutti. Заготовить смѣсь изъ разныхъ фруктовъ въ сахарѣ и цукатовъ, нарѣзанныхъ маленькими кубиками (сальпикономъ), замариновать эту смѣсь въ киршѣ и мараскинѣ. Сдѣлать сливочное мороженое № 2198, заморозить его вполовину, прибавить смѣсь изъ фруктовъ, размѣшать, окончательно заморозить, отпустить.

Это мороженое можно отпускать въ стаканчикахъ, въ коробочкахъ, въ глубокихъ раковинахъ, причемъ можно наложить два сорта мороженаго: сливочное и фруктовое, между обоими сортами мороженаго положить смѣсь изъ фруктовъ.

№ 2214. Мороженое сливочное, по-неаполитански. Glaces crême napolitaines. Приготовить мороженое, какъ указано въ № 2198, изъ трехъ стакановъ молока, трехъ четвертей фунта сахарной ванильной пудры, восьми желтковъ. Передъ замораживаніемъ присоединить полтора стакана густыхъ сливокъ, нѣсколько ложекъ ананасной эссенціи (продается въ химическихъ или гастрономическихъ магазинахъ). Когда мороженое вполовину замерзнетъ, прибавить ананасъ, сваренный въ сахарѣ, нарѣзанный мелкими кубиками, горсть очищеннаго кишмиша, заморозить окончательно, отпустить, см. № 2197.

№ 2215. Мороженое сливочное съ земляникой, по-неаполитански. Glaces crême aux fraises. Задѣлать мороженое, какъ указано въ № 2198, изъ двухъ стакановъ молока, фунта сахарной пудры, прибавить два стакана протертой чрезъ частое сито свѣжей или въ консервахъ земляники, полтора или два стакана очень густыхъ свѣжихъ сливокъ, сокъ изъ одного лимона, нѣсколько капель кармина, немедленно заморозить, ибо сливки могутъ свернуться, отпустить, см. № 2197.

№ 2216. Мороженое сливочное съ абрикосами, по-неаполитански. Glaces crême aux abricots napolitaines. Приготовляется во всемъ такъ же, какъ и № 2215, причемъ пюре изъ земляники замѣнить протертыми абрикосами. Въ пюре изъ абрикосовъ прибавить четверть стакана жидкаго сиропа, настоеннаго на истолченныхъ абрикосовыхъ косточкахъ. Въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2197.

№ 2217. Мороженое сливочное съ персиками, по-неаполитански. Glaces crême aux pêches napolitaines. Приготовляется такъ же, какъ и № 2216, причемъ абрикосы замѣняются персиками.

№ 2218. Мороженое сливочное изъ дыни, по-неаполитански. Glaces crême au melon. Приготовить во всемъ такъ же, какъ и № 2215, причемъ пюре изъ земляники замѣнить протертою дыней.

№ 2219. Мороженое съ ягодными сиропами. Приготовленіе сироповъ. Мороженое съ ягоднымъ сиропомъ дѣлается двояко: съ сиропомъ вареньмъ и съ сиропомъ сырымъ. Въ Италіи употребляютъ обыкновенно сырые сиропы, такъ какъ при этомъ лучше сохраняется букетъ ягодъ и фруктовъ.

Сиропъ вареный дѣлается такъ: въ кондитерскую кастрюлю положить два съ половиною стакана сахара въ кускахъ, залить двумя стаканами ягоднаго или фруктоваго сока, см. № 1616, поставить на огонь, довести до кипѣнія, дать кипѣть двѣ минуты, снять пѣну, если таковая будетъ, перелить въ каменный сосудъ. Долженъ получиться сиропъ въ горячемъ состояніи въ двадцать семь—двадцать-восемь градусовъ и въ холодномъ — въ тридцать одинъ—тридцать два градуса, см. № 1612.

Сиропъ сырой дѣлается такъ: наканунѣ употребленія сиропа положить въ каменный сосудъ два съ половиною фунта сахара, изрубленнаго на куски, залить двумя стаканами ягоднаго или фруктоваго сока, мѣшать деревянною лопаточкой, дабы способствовать таянію сахара, передъ употребленіемъ вновь размѣшать, процѣдить.

№ 2220. Мороженое лимонное. Glaces au citron. Снять цедру съ двухъ спѣлыхъ лимоновъ, заботясь о томъ, чтобы вмѣстѣ съ цедрою не срѣзать бѣлую кожу лимона, на вкусъ очень горькую, положить въ каменную чашку, залить двумя стаканами горячаго сиропа въ тридцать два градуса № 1612, продержать полчаса, дать сиропу настояться на цедрѣ, выжать сокъ изъ трехъ среднихъ по величинѣ лимоновъ, прибавить требуемое количество воды, разсиропить сиропъ до густоты въ двадцать два—двадцать три градуса, процѣдить въ форму, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2221. Мороженое апельсинное. Glaces à l'orange. Два стакана сиропа въ тридцать два градуса, № 1612, цедра съ двухъ апельсиновъ, сокъ изъ трехъ апельсиновъ и одного лимона, нѣсколько капель кармина, разбавить водою, дабы получить сиропъ въ двадцать три градуса, см. № 1612, процѣдить; въ дальнѣйшемъ поступить, какъ указано въ № 2197.

№ 2222. Мороженое мандариновое. Glaces à la mandarin. Дѣлается такъ же, какъ апельсинное мороженое № 2221, причемъ цедра снимается съ трехъ мандариновъ, сокъ дѣлается изъ шести мандариновъ, двухъ апельсиновъ, одного лимона.

№ 2223. Мороженое изъ красной смородины. Glaces aux groseilles rouges. Выжать два стакана сока изъ красной смородины, см. № 2219, соединить съ тремя стаканами холоднаго сиропа въ тридцать два градуса, № 1612, сокомъ изъ одного апельсина и одного лимона. Разбавить водою до густоты сиропа въ двадцать три градуса, прибавить нѣсколько капель кармина, процѣдить, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2224. Мороженое изъ малины. Glaces aux framboises. Дѣлается такъ же, какъ и мороженое изъ красной смородины № 2223, причемъ слѣдуетъ къ соку малины прибавить, если имѣется, сокъ красной смородины.

№ 2225. Мороженое земляничное. Glaces aux fraises. Протереть чрезъ частое сито лѣсную землянику, получить два стакана пюре, прибавить два стакана сиропа въ тридцать два градуса, № 1612, сокъ изъ двухъ лимоновъ, разбавить водою, получить сиропъ въ двадцать три градуса. При изготовленіи сиропа можно прибавить ванили, въ остальномъ слѣдовать указаніямъ, изложеннымъ въ № 2197.

№ 2226. Мороженое абрикосовое. Glaces aux abricots. Имѣть два стакана абрикосоваго пюре № 1619, соединить съ двумя стаканами сиропа въ тридцать два градуса, см. № 1612, сокомъ изъ двухъ лимоновъ, настоемъ истолченныхъ абрикосовыхъ косточекъ, сдѣланнымъ въ жидкомъ кипящемъ сиропѣ, и нѣсколькими каплями кармина. Получить сиропъ въ двадцать три градуса, для чего нужно будетъ прибавить воды. Имѣть въ виду, что въ густомъ сиропѣ, т. е. при соединеніи сахарнаго сиропа съ пюре, ареометръ не дѣйствуетъ, а потому, сладость сиропа нужно опредѣлить на вкусъ. Процѣдить, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2227. Мороженое персиковое. Glaces aux pêches. Приготовляется такъ же, какъ и абрикосовое мороженое № 2226.

№ 2228. Мороженое вишневое. Glaces aux cerises. Протереть чрезъ сито вишни, получить два стакана сока, прибавить три стакана сиропа въ тридцать два градуса, № 1612, сокъ изъ двухъ лимоновъ, стаканъ сока изъ красной смородины, изъ всего сдѣлать сиропъ въ двадцать три градуса, прибавить кармина, процѣдить, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2229. Мороженое изъ черной смородины. Glaces aux groseilles noires. Протереть чрезъ частое сито два стакана черной смородины, пополамъ съ красной, прибавить сокъ изъ двухъ лимоновъ, два стакана холоднаго сиропа въ тридцать два градуса, см. № 1612. Разсиропить до двадцати трехъ градусовъ. Процѣдить, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2230. Мороженое изъ ананаса. Glaces à l'ananas. Истолочь свѣжій ананасъ настолько, чтобъ исчезли всѣ волокна, прибавить сокъ изъ трехъ лимоновъ, два стакана сиропа въ тридцать градусовъ № 1612, разсиропить до двадцати трехъ градусовъ, процѣдить, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2231. Мороженое изъ дыни. Glaces au melon. Выбрать ароматичную, неперespѣлую дыню; мякоть протереть чрезъ сито, на два стакана сока взять два стакана сиропа въ тридцать градусовъ, см. № 1612, сокъ отъ двухъ лимоновъ и двухъ апельсиновъ,

нѣсколько капель кармина, разсиропить до двадцати трехъ градусовъ, процѣдить, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2232. Мороженое изъ миндаля. Glaces aux amandes. Истолочь полфунта сладкаго миндаля, десять горькихъ миндалинъ, прибавить четыре стакана воды, выжать чрезъ салфетку, прибавить фунтъ мелкаго сахара, нѣсколько капель померанцевой воды, разсиропить до двадцати трехъ градусовъ, процѣдить, заморозить, отпустить, см. № 2197.

№ 2233. Мороженое изъ почекъ смородины. Glaces aux boutons de groseilles. Сварить изъ четырехъ стакановъ воды, фунта сахара сиропъ въ двадцать семь градусовъ № 1612. Въ горячій сиропъ опустить стаканъ почекъ отъ черной смородины, выжать сокъ изъ полутора лимоновъ, остудить, процѣдить, заморозить, отпустить, какъ указано въ № 2197.

№ 2234. Мороженое разныхъ цвѣтовъ. Очистить, истолочь пятьдесятъ золотниковъ сладкаго миндаля, десять штукъ горькаго. Вскипятить четыре стакана молока, отбить восемь желтковъ, растереть ихъ съ пятьюдесятью золотниками сахарной пудры, соединить со сливками, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая кипѣть, присоединить истолченный миндаль и рюмку кирша, остудить, процѣдить. Два стакана сока изъ малины соединить съ двумя стаканами сиропа въ тридцать пять градусовъ № 1612, прибавить лимоннаго сока, процѣдить. Оба состава отдѣльно заморозить въ двухъ формахъ, засыпать льдомъ съ солью, прикрыть мѣшкомъ. Передъ отпускомъ, накладывая ложкою, выложить на блюдо горкою, чередуя сорта мороженаго, см. № 2197.

№ 2235. Мороженое сливочное съ бисквитомъ. Glaces crême au biscuit. Выпечь слѣдующимъ порядкомъ бисквитъ: шесть желтковъ тщательно растирать въ теченіе получаса съ шестьюдесятью золотниками ванильной сахарной пудры, взбить шесть бѣлковъ, соединить ихъ съ желтками, прибавить семнадцать золотниковъ муки, уложить въ высокую форму, предварительно обмазанную масломъ, обсыпанную сахарною пудрой, испечь въ умѣренномъ жару, вынуть, остудить, выбрать всю середину, оставивъ лишь оболочку въ палецъ толщиною, заглазировать заварною шоколадной глазурью № 1633. Передъ отпускомъ выложить на блюдо тумбою сливочное мороженое № 2198, накрыть мороженое, какъ колпакомъ, приготовленнымъ бисквитомъ, отпустить.

№ 2236. Мороженое въ мандаринахъ. Glaces. Съ дюжины мандариновъ срѣзать верхушку съ вѣточками и двумя листиками, сохранить. Осторожно выбрать изъ мандариновъ всю мякоть, не нарушивъ цѣлости кожи, удалить также внутреннюю бѣлую кожицу, положить эти шкурки въ ящикъ со льдомъ, см. № 2197, рис. № 287, В, застудить тамъ. Изъ мякоти мандариновъ, приба-

вивъ еще мякоть отъ восьми другихъ мандариновъ, сдѣлать мороженное, какъ указано въ №№ 2221 и 2222. За полчаса до отпуска наполнить шкурки мандариновъ приготовленнымъ мороженымъ, накрыть срѣзанными верхушками, уложить въ ящикъ со льдомъ, продержать такъ полчаса, отпустить.

№ 2237. Мороженое сливочное съ чернымъ кофе. Glaces crême au café noir. Мороженое № 2198 или 2214 наложить круглою ложкою въ особые хрустальные стаканчики или фарфоровыя чашечки для мороженаго, залить пустое пространство въ этихъ сосудахъ неподслащеннымъ очень крѣпкимъ, застуженнымъ настоемъ изъ кофе № 1621, отпустить.

№ 2238. Мороженое горячее. Приготовить блюдо, на коемъ предполагается отпустить мороженое, намаслить его, обсыпать сахаромъ. Положить на него выпеченный и остуженный женуазъ № 1719 (продолговатый, многоугольный, четыреугольный или круглый).

Готовое сливочное мороженое № 2198 переложить въ соотвѣтствующую по фигурѣ женуаза, низкую форму, плотно закрыть, заправить въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ, сильно заморозить. Растереть двадцать пять золотниковъ ванильнаго сахара съ четырьмя желтками, прибавить восемь бѣлковъ, тщательно взбить.

Передъ отпускомъ быстро выложить мороженое на женуазъ, покрыть мороженое слоемъ приготовленныхъ взбитыхъ яицъ, поставить на двѣ минуты въ очень горячую печь, установивъ блюдо на сосудъ съ холодною водой, немедленно отпустить.

№ 2239. Мороженое изъ абрикосовъ, горячее. Soufflé abricot glacé. Сдѣлать абрикосовое мороженое № 2216, переложить мороженое въ низкую форму, см. № 2238, заправить въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, сильно заморозить. Въ серебряную кастрюлю для суфле, въ видѣ подставки уложить бисквитъ № 1743, сдѣлать абрикосовое суфле № 2077. Передъ отпускомъ выложить абрикосовое мороженое на бисквитъ, очень быстро наложить на него слой теплаго готоваго суфле, ножомъ провести полосы на подобіе верхней корки суфле, легко огарнировать нитками карамели, см. № 1614, быстро отпустить.

№ 2240. Пломбиръ. Plombière. Пломбиръ отличается отъ мороженаго тѣмъ, что въ мороженое, когда оно вполовину замерзнетъ, прибавляются взбитыя сливки, которыя размѣшиваются съ мороженымъ вмѣстѣ съ цукатами, орѣхами или фисташками и т. д. и затѣмъ мороженое больше не вертится, а форма съ нимъ задѣлывается въ ледъ съ солью, засыпается льдомъ и солью и оставляется въ такомъ положеніи примѣрно два часа. Мороженое для пломбира надо дѣлать слаще, чѣмъ обыкновенное, ибо отъ вводимыхъ въ него взбитыхъ сливокъ оно, естественно, утрачиваетъ долю

сладости. Пломбиръ выкладывается изъ формы такъ же, какъ и мороженое, см. № 2197.

Пломбиръ, какъ будетъ указано ниже, дѣлается также съ заварными желтками и замораживается со взбитыми сливками.

№ 2241. Пломбиръ съ ананасомъ. Plombière à l'ananas. Сдѣлать дынное мороженое № 2218, заморозить его вполовину, положить въ него полтора стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, въ каковыя прибавить двѣ ложки сахарной ванильной пудры, полфунта ананаса въ сахарѣ, нарѣзаннаго мелкимъ сальпикономъ, тщательно размѣшать, переложить въ остуженную форму съ усѣченнымъ конусомъ, см. рис. № 293, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, накрыть мѣшкомъ или кускомъ полотна, продержать такъ неменѣе двухъ часовъ. Отпустить, какъ указано на рис. № 293, на постаментѣ изъ генуэзскаго тѣста № 1719, украсивъ пломбиръ листиками анжелики и профитролями изъ тѣста № 1717.



Рис. № 293.

№ 2242. Пломбиръ съ орѣхами. Plombière aux noix. Приготовить изъ восьми желтковъ англійскій кремъ № 1663, прибавить фунтъ пюре изъ каштановъ № 1963, проварить на огнѣ, отнюдь не давая закипѣть, процѣдить, заморозить вполовину. Прибавить двѣ большихъ рюмки холоднаго мараскина, полтора стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, перемѣшать, уложить въ большую форму для саварена, см. рис. № 294, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью на два часа. Отдѣльно истолочь тридцать золотниковъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, развести ихъ стаканомъ сырыхъ сливокъ, выжать чрезъ салфетку, застудить на льду. Передъ отпускомъ взбить эти сливки, соединить ихъ съ полутора стаканами густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, прибавить ванильнаго сахара. Выложить на салфетку на круглое блюдо пломбиръ съ каштанами, середину заполнить приготовленными сливками, какъ указано на рис. № 294, отпустить.

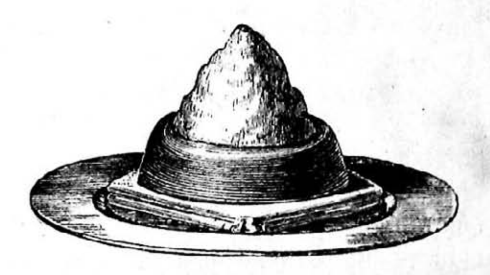


Рис. № 294.

№ 2243. Пломбиръ сливочный съ цукатами. Plombière crème aux citronnats. Приготовляется такъ же, какъ № 2241, причемъ дынное мороженое замѣняется обыкновеннымъ сливочнымъ № 2198, и сальпиконъ изъ ананаса замѣняется сальпикономъ изъ разныхъ цукатовъ.

№ 2244. Пломбиръ изъ абрикосовъ. Plombière aux abricots. Приготовить два стакана пюре изъ абрикосовъ № 1619, развавить двумя съ четвертью стаканами ванильнаго сиропа въ тридцать градусовъ № 1612, прибавить двѣ ложки жидкаго сиропа, настоеннаго на истолченныхъ абрикосовыхъ косточкахъ, сокъ четырехъ апельсиновъ, заморозить въ формѣ для мороженаго, прибавить полтора стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, двѣ рюмки мараскина, пятьдесятъ золотниковъ абрикосовъ, сваренныхъ въ сахарѣ (абрикосовъ изъ варенья, отдѣливъ ихъ отъ сиропа). Переложить все это въ задѣланную въ ледъ съ солью конусообразную форму, закрыть, засыпать льдомъ и солью, черезъ два часа отпустить.

№ 2245. Пломбиръ малиновый, земляничный, персиковый, грушевый и т. д. Такъ же точно, какъ описано въ № 2244, приготовляются пломбиры изъ разныхъ ягодъ, грушъ, персиковъ и т. д., причемъ мороженое, составляющее основаніе пломбира, всегда задѣлывается взбитыми сливками, съ присоединеніемъ сваренныхъ въ сиропѣ ягодъ или фруктовъ, иногда какого-нибудь ликера, духовъ и растительныхъ красокъ.

№ 2246. Пломбиръ фисташковый. Plombière aux pistaches. Фисташковый пломбиръ дѣлается, какъ указано въ № 2242, изъ фисташковаго мороженаго № 2205, съ присоединеніемъ взбитыхъ въ пѣну густыхъ сливокъ, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, предварительно вымоченныхъ въ киршѣ, ромѣ или мараскинѣ, см. № 2240.

Другой способъ изготовленія фисташковаго пломбира заключается въ слѣдующемъ: приготовить полфунта очищенныхъ и истолченныхъ фисташекъ. Растереть стаканъ мелкаго сахара съ четырьмя желтками, подлить полъ-стакана сливокъ, на огнѣ тщательно проварить, отнюдь не допуская до кипѣнія. Присоединить приготовленыя фисташки, протереть чрезъ сито; соединить полученную массу, предварительно сильно застуженную на льду, съ полутора стаканами густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, уложить въ форму, установить въ ледъ, засыпать льдомъ и солью, отпустить черезъ четыре часа.

№ 2247. Пломбиръ миндальный. Plombière aux amandes. Истолочь полфунта очищеннаго сладкаго миндаля, десять штукъ горькаго съ четвертью стакана воды, цедрой съ одного лимона и одного апельсина. Приготовить англійскій кремъ № 1663, горячимъ перелить его на миндаль, постоянно мѣшая, остудить. Процѣдить, застудить на льду, присоединить полтора стакана густыхъ сливокъ,

взбитыхъ въ пѣну, переложить въ застуженную форму, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, черезъ три часа отпустить.

№ 2248. Пломбиръ съ рисомъ. Plombière de riz. Имѣть сливочное мороженое № 2198, обложить дно и бока сильно остуженной шарлотной формы слоемъ этого мороженаго, середину заполнить рисомъ № 2062, соединеннымъ со взбитою съ ванильнымъ сахаромъ пѣной, изъ стакана густыхъ сливокъ, и мелко нарѣзанными фруктами въ сахарѣ, предварительно вымоченными въ мараскинѣ, киршѣ или ромѣ. Покрыть все это плотно до краевъ слоемъ того же сливочнаго мороженаго, наложить бумагу, туго закрыть крышкою, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, продержать во льду не менѣе двухъ часовъ, отпустить.

№ 2249. Пломбиръ шоколадный. Plombière au chocolat. Заморозить вполовину мороженое изъ шоколада № 2201, полтора стакана густыхъ сливокъ взбить въ пѣну, соединить ихъ съ двумя ложками ванильной сахарной пудры, двумя ложками очищенной коринки, см. № 1592. Соединить сливки съ мороженымъ, тщательно размѣшать, переложить въ застуженную пломбирную форму, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, продержать не менѣе двухъ часовъ, отпустить на салфеткѣ.

ОТДѢЛЪ XLI.

Замороженныя сладкія.

№ 2250. Пудингъ замороженный съ каштанами. Pouding glacé aux marrons. Приготовить и заморозить составъ изъ сливокъ и каштановъ, описанный въ № 2207, уложить въ шарлотную форму слой этого замороженнаго состава, рядъ бисквитовъ № 1906, промоченныхъ мараскиномъ, опять слой замороженнаго состава, рядъ бисквитовъ, заполнить всю форму, плотно закрыть, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, продержать не менѣе часа, отпустить.

№ 2251. Пудингъ замороженный съ орѣхами. Pouding glacé aux noix. Дѣлается такъ же, какъ и № 2250, причемъ мороженое съ каштанами замѣняется мороженымъ изъ орѣховъ № 2202 и бисквиты пропитываются сиропомъ съ киршемъ.

№ 2252. Пудингъ замороженный изъ абрикосовъ. Pouding glacé aux abricots. Дѣлается такъ же, какъ и № 2250, изъ абрикосоваго мороженаго № 2216 и миндальныхъ пирожныхъ № 1892, пропитанныхъ ромомъ.

№ 2253. Пудингъ замороженный съ грушами и ананасами. Pouding glacé aux poires et à l'ananas. Отварить въ очень жидкомъ сиропѣ десятокъ очищенныхъ грушъ, протереть чрезъ сито, прибавить стаканъ сиропа въ тридцать градусовъ. Въ сиропѣ въ восемнадцать градусовъ отварить двадцать пять золотниковъ свѣжаго ананаса, нарѣзаннаго на маленькіе кубики. Разрѣзать на половинки двадцать пять золотниковъ вишенъ въ сахарѣ. Когда ананасъ остынетъ, слить съ него сиропъ, присоединить его къ пюре изъ грушъ, перелить въ форму для мороженаго, заморозить. Когда мороженое замерзнетъ вполовину, прибавить застуженную на льду заварную меренгу № 2097 изъ трехъ бѣлковъ, заваренныхъ сиропомъ изъ двадцати пяти золотниковъ сахарной пудры, ананасъ, вишни, все это смѣшать, переложить въ холодную шарлотную форму, плотно закрыть крышкою, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, продержать два часа, переложить на блюдо съ салфеткою, отпустить.

№ 2254. Пудингъ замороженный „Нессельроде“. Pouding glacé «Nesselrode». Очистить сорокъ штукъ каштановъ, обланжирить ихъ въ кипяткѣ, снять шелуху, положить въ кастрюлю, залить очень жидкимъ ванильнымъ сиропомъ, проварить на очень легкомъ огнѣ, протереть чрезъ сито. Въ другой кастрюлѣ отбить восемь желтковъ, растереть ихъ съ пятьюдесятью золотниками ванильной пудры, залить тремя стаканами жидкихъ вскипяченыхъ сливокъ, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая кипѣть, процѣдить, прибавить двѣ рюмки мараскина, остудить, мѣшая. Очистить и проварить въ очень жидкомъ сиропѣ, на очень легкомъ огнѣ, двадцать пять золотниковъ коринки, двадцать пять золотниковъ кишмиша, см. № 1592, остудить.

Въ мороженицу перелить сливки съ желтками, заморозить вполовину, прибавить взбитую пѣну изъ полутора стакановъ густыхъ сливокъ, приготовленное пюре изъ каштановъ и изюмъ, размѣшать, переложить въ остуженную шарлотную форму, закрыть, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, продержать такъ два часа, отпустить съ остуженнымъ соусомъ № 1643.

№ 2255. Пудингъ замороженный съ профитролями. Pouding glacé aux profiteroles. Сдѣлать, огарнировать леденцомъ пятьдесятъ штукъ профитролей, какъ указано въ № 1971. Очистить двадцать пять золотниковъ изюма-малаги, см. № 1592, отварить его въ очень жидкомъ сиропѣ; отбить въ кастрюлю десять желтковъ, растереть съ семьюдесятью пятью золотниками сахарной пудры, прибавить четыре стакана кипяченыхъ сливокъ, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая кипѣть. Шесть золотниковъ отмоченнаго и отжатаго желатина распустить въ четверти стакана горячей воды, положить въ сливки, размѣшать, процѣдить, застудить, приба-

вить къ сливкамъ двѣ рюмки кирша. Установить въ ледъ шарлотную форму; когда сливки застынутъ, положить въ форму примѣрно четвертую часть застуженныхъ сливокъ, на нихъ уложить рядъ профитролей, обсыпать ихъ изюмомъ, опять слой сливокъ, рядъ профитролей, рядъ изюма и такъ до наполненія всей формы. Закрыть крышкою, засыпать льдомъ, продержать два часа, переложить на блюдо, отпустить.

№ 2256. Пудингъ замороженный съ разными фруктами. Pouding d'Orléans. Pouding glacé aux fruits. Отбить въ кастрюлѣ десять желтковъ, растереть ихъ съ семьюдесятью пятью золотниками сахара, развести четырьмя стаканами кипяченыхъ сливокъ. Размочить шесть золотниковъ желатина въ четверти стакана горячей воды, проварить сливки, отнюдь не доводя до кипѣнія, прибавить желатинъ, размѣшать, процѣдить, застудить. Особо отъ сего положить въ кастрюлю пять золотниковъ мелко накрошенныхъ апельсиновъ въ сахарѣ, пять золотниковъ цукатовъ, шесть золотниковъ очищеннаго изюма, см. № 1592, шесть золотниковъ очищенной коринки, залить полустаканомъ рома, высадить на огнѣ почти весь ромъ, снять съ огня, остудить. Установить шарлотную форму въ ледъ, положить на дно слой крема, посыпать фруктами и изюмомъ, уложить слой бисквитовъ № 1906, обсыпать ихъ истолченнымъ миндальнымъ пирожнымъ № 1891, опять слой сливокъ и т. д., заполнить всю форму, закрыть крышкою, засыпать льдомъ съ солью, продержать такъ около двухъ часовъ, переложить на блюдо, отпустить.

№ 2257. Шарлотъ замороженный съ абрикосами. Charlotte russe aux abricots. Бисквиты № 1906 промочить жидкимъ сиропомъ изъ красной смородины № 1612, плотно обложить бисквитами дно и стѣнки шарлотной формы. Соединить два стакана пюре изъ абрикосовъ № 1619, семьдесятъ пять золотниковъ сахарной пудры,

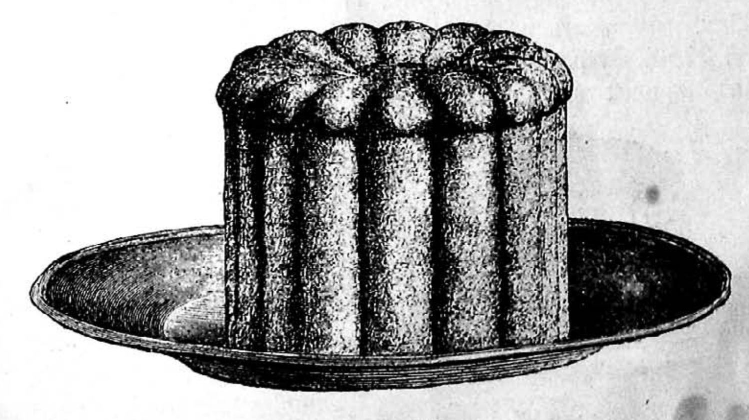


Рис. № 295.

шесть золотниковъ желатина, распущеннаго въ полустаканѣ воды, остудить на льду. Взбить два стакана густыхъ сливокъ, соединить съ абрикосовымъ пюре, наполнить этимъ приготовленную форму, прикрыть слоемъ бисквитовъ, закрыть форму, задѣлать ее въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, продержать два часа, переложить на салфетку, отпустить, см. рис. № 295.

№ 2258. Шарлотъ замороженный кофейный. Charlotte russe au café. Обложить шарлотную форму бисквитами, какъ указано въ № 2257, ничѣмъ ихъ не промачивая. Вскипятить три стакана жидкихъ сливокъ, всыпать въ нихъ полфунта только-что изжареннаго кофе, прикрыть сосудъ, продержать такъ въ теченіе часа, процѣдить. Отдѣльно въ кастрюлѣ отбить восемь желтковъ, растереть ихъ съ семьюдесятью пятью золотниками сахарной пудры, соединить съ приготовленными сливками, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая закипѣть, снять съ огня, прибавить шесть золотниковъ желатина, распущеннаго въ четверти стакана горячей воды, тщательно размѣшать, наложить въ приготовленную форму, закрыть, задѣлать въ ледъ и соль, засыпать льдомъ и солью, продержать такъ не менѣе двухъ часовъ, выложить на салфетку, отпустить.

№ 2259. Шарлотъ замороженный со сливками. Charlotte russe à la crême. Промочить бисквитъ № 1906 жидкимъ вишневымъ сиропомъ № 1612. Установить шарлотную форму въ ледъ съ солью, обложить дно и бока формы бумагою, а затѣмъ плотно обложить приготовленными бисквитами. Взбить три стакана густыхъ сливокъ, соединить съ фунтомъ ванильной сахарной пудры, влить въ сливки, продолжая ихъ взбивать, желатинъ, смоченный въ холодной водѣ и распущенный въ трехъ-четырехъ ложкахъ молока въ количествѣ десяти листиковъ, уложить сливки въ форму, перекладывая слои сливокъ рядами бисквитовъ, заполнить всю форму, накрыть бумагою, плотно закрыть крышкою, засыпать льдомъ и солью; продержать около двухъ часовъ, обмыть форму, обтереть, снять крышку, переложить на салфетку, отпустить.

№ 2260. Суфле замороженное. Soufflé glacé. Къ двумъ стаканамъ горячей швейцарской меренги № 2096 присоединить три стакана пюре изъ абрикосовъ или земляники, или малины и т. п., см. № 1619; взбивая на огнѣ, соединить, снять съ огня, остудить, постоянно взбивая, прибавить по вкусу лимоннаго или апельсиннаго сока; дать постоять, чтобы внизъ стекла лишняя жидкость, переложить въ форму, оставивъ на днѣ



Рис. № 296.

образовавшуюся жидкость, закрыть, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, продержать такъ два часа, отпустить. Описанное замороженное суфле можетъ быть уложено въ бумажную коробку, какъ указано на рис № 296, и застужено въ ящикѣ со льдомъ, см. № 2197, рис. № 287, В.

№ 2261. Шатобріанъ замороженный. Chateaubriand glacé. Сдѣлать изъ генуэзскаго тѣста № 1719 или изъ профитролей № 1717, или изъ полосокъ бисквитнаго тѣста № 1743, какъ указано на рисункѣ № 297, крокандбушъ такого размѣра, который могъ бы со-

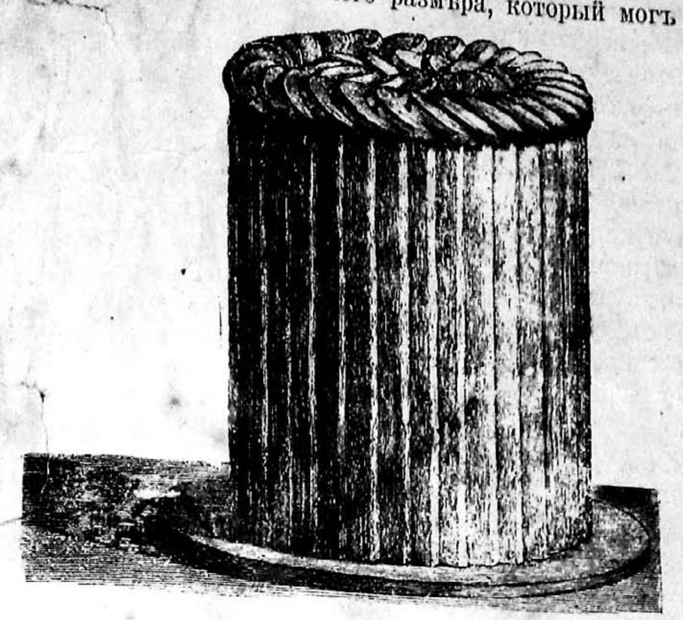


Рис. № 297.

вершенно накрыть, какъ колпакомъ, форму съ шатобріаномъ, сдѣланнымъ такъ: выпустить въ кастрюлю десять желтковъ, растереть съ пятьюдесятью золотниками ванильной сахарной пудры, прибавить четыре стакана жидкихъ сливокъ, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая закипѣть, снять съ огня; мѣшая, остудить, процѣдить. Взять засахаренныхъ пять грушъ, шесть абрикосовъ, шесть сливъ, двадцать пять золотниковъ вишенъ, залить ихъ жидкимъ сиропомъ съ мараскиномъ, дать разъ вскипѣть, остудить, выбрать изъ сиропа, отставить. Приготовленныя сливки съ желтками, прибавивъ въ нихъ двѣ рюмки мараскина, заморозить вполовину и затѣмъ соединить съ полутора стаканами густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, приготовленными фруктами; переложить въ шарлотную форму, закрыть, задѣлать въ ледъ съ солью, продержать два часа, выложить на салфетку, прикрыть приготовленнымъ крокандбушемъ, отпустить.

№ 2262. Шатобріанъ замороженный по-сицилійски. Chateaubriand glacé à la sicilienne. Сдѣлать крокамбушъ какъ указано въ № 2261. Положить въ кастрюлю полфунта шоколада, развести на огнѣ четырьмя стаканами жидкихъ сливокъ, въ другой кастрюлѣ растереть семь желтковъ съ полуфунтомъ сахарной пудры; соединить шоколадъ съ желтками, проварить на легкомъ огнѣ, отнюдь не давая закипѣть, снять съ огня; мѣшая, остудить, процѣдить, перелить въ форму для мороженаго, заморозить вполовину, прибавить полтора стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, соединить, переложить въ шарлотную или пломбирную форму, задѣлать въ ледъ съ солью, засыпать льдомъ и солью, продержать такъ два часа, переложить на салфетку, покрыть шатобріанъ, какъ колпакомъ, крокамбушемъ, отпустить.

№ 2263. Рисъ замороженный по-императорски. Riz à l'impératrice. Полфунта риса отварить на легкомъ огнѣ съ тремя стаканами кипяченыхъ сливокъ, тремя четвертями фунта ванильнаго сахара; нарѣзать кубиками разные фрукты въ сахарѣ, цукаты. Переложить рисъ въ форму, задѣланную въ ледъ съ солью, часто мѣшая рисъ, заморозить его вполовину, прибавить полтора стакана густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, и нарѣзанные фрукты, размѣшать, закрыть форму, застудить въ теченіе двухъ часовъ, отпустить.

№ 2264. Дыня замороженная съ мадерой. Melon glacé au madère. Срѣзать верхушку ароматичной непереспѣвшей дыни, чрезъ это отверстіе удалить зернышки, воду, заполнить пустое пространство хорошею мадерой или жидкимъ сиропомъ съ мадерой, накрыть срѣзаннымъ верхомъ, обернуть бумагой, непропускающей влаги, уложить въ большую шарлотную форму или кастрюлю, прикрыть крышкою, задѣлать въ ледъ, засыпать льдомъ и солью, продержать такъ около пяти часовъ. Вынуть изъ кастрюли, удалить бумагу, нарѣзать ломтями, уложить на блюдо, отпустить. Въ теченіе пяти часовъ вся мадера или сиропъ, налитые въ дыню, должны поглотиться мякотью дыни.

№ 2265. Дыня замороженная обыкновеннымъ способомъ. Melon glacé. Срѣзать верхушку дыни, чрезъ это отверстіе выбрать сокъ, воду, мякоть, сдѣлать изъ всего этого мороженое № 2218 или 2231. Одновременно сильно застудить оболочку дыни и срѣзанную верхушку, наполнить эту оболочку изготовленнымъ мороженымъ, прикрыть верхушкою, отпустить.

№ 2266. Ананасъ замороженный. Ananas frappé. Замороженный ананасъ приготовляется и отпускается точно такъ же, какъ и дыня № 2265, причемъ оболочка ананаса наполняется ананаснымъ мороженымъ № 2230.

№ 2267. Земляника замороженная. Coupe de fraises glacées. Въ плоскіе стаканы для шампанскаго (плошки) наложить спѣлой лѣсной земляники или клубники, налить рюмку кирша, разбавленнаго пополамъ съ мараскиномъ, посыпать мелкимъ ванильнымъ сахаромъ, застудить. Передъ отпускомъ покрыть землянику какимъ-угодно мороженымъ, обровнять теплымъ ножомъ, отпустить.

№ 2268. Фрукты замороженные. Coupe «Jacques». Приготовляется такъ же, какъ описано въ № 2267, причемъ земляника замѣняется сальпикономъ изъ разныхъ свѣжихъ фруктовъ, вымоченныхъ въ киршѣ, мараскинѣ, посыпанныхъ мелкимъ сахаромъ.

№ 2269. Сливки съ вареньемъ, замороженныя. Crême glacée aux confitures. На стаканъ густыхъ сливокъ положить двѣ ложки клубничнаго, земляничнаго или малиноваго варенья, смѣшать, влить въ форму для мороженаго, заморозить всмятку, переложить въ плоскіе бокалы для шампанскаго (плошки), отпустить.

№ 2270. Сабаіонъ, замороженный съ разными винами. Sabayon frappé aux vins. Восемь желтковъ отбить, взбить съ нѣсколькими каплями воды, присоединить стаканъ марсалы или хереса, или мадеры, или полтора стакана шампанскаго, или сотерна, или рейнскаго вина, шестьдесятъ два золотника сахарной пудры. На легкомъ огнѣ взбить въ густую пѣну, взбивая до тѣхъ поръ, пока яйца утратятъ совершенно запахъ сырости; снять съ огня, остудить, взбивая; прибавить взбитую пѣну изъ двухъ стакановъ густыхъ сливокъ. Переложить въ форму, засыпать льдомъ съ солью, заморозить въ теченіе двухъ часовъ, отпустить.

№ 2271. Ромъ замороженный. Rhum frappé. Сильно заморозить въ мороженицахъ отдѣльно чистый сокъ изъ десяти апельсиновъ и трехъ лимоновъ, три стакана сахарнаго сиропа въ двадцать восемь градусовъ, № 1612, настоеннаго на апельсинной цедрѣ, застудить стаканъ отличнаго рома. Передъ самымъ отпускомъ, въ хрустальные стаканчики или фарфоровыя чашечки для мороженаго положить ложку замороженнаго апельсиннаго сока, ложку замороженнаго сиропа, чайную ложку застуженнаго рома, смѣшать однимъ движеніемъ чайной ложки, отпустить.

Тотъ же замороженный ромъ можно отпустить инымъ способомъ, а именно: приготовить апельсинное мороженое № 2221 или мандариновое № 2222, класть его по ложкѣ въ хрустальные стаканчики, прибавить въ каждый стаканчикъ по чайной ложкѣ застуженнаго рома, отпустить.

№ 2272. Вафельный пирогъ съ замороженнымъ каймакомъ. Испечь надлежащее количество вафель, какъ указано въ № 1713; вскипятить три стакана жидкихъ сливокъ съ пятьюдесятью золотниками ванильнаго сахара, высадить болѣе чѣмъ наполовину, до степени густого сиропа, процѣдить чрезъ сито,

№ 2274. Бомба ванильная съ каштанами. Bombe aux marrons. Оболочку, какъ указано въ № 2273, сдѣлать изъ сливочнаго мороженаго № 2198. Середину заполнить мусомъ изъ каштановъ № 2184, смѣшаннымъ съ мелко нарѣзанными кусками абрикосовъ въ сахарѣ, заморозить, переложить на салфетку, обложить цѣлыми отваренными въ сахарѣ каштанами № 1602, уложенными въ бумажныя коробочки, отпустить.

2274,а. Бомба „Нессельроде“. Bombe «Nesselrode». Приготовляется такъ же, какъ и бомба ванильная съ каштанами № 2274.

№ 2275. Бомба сливочная съ пюре изъ грушъ. Bombe de crême à la purée de poires. Отварить въ жидкомъ, закисленномъ лимонномъ сиропѣ требуемое количество грушъ, протереть ихъ чрезъ сито, прибавить по вкусу густого ванильнаго сиропа, № 1612, разбавить всю массу густыми, невзбитыми сливками, стаканомъ шампанскаго, крѣпко заморозить въ мороженицѣ. Изъ этого мороженаго сдѣлать оболочку для бомбы, середину заполнить замороженнымъ сабаіономъ съ хересомъ № 1655, заморозить, выложить на салфетку, отпустить, см. № 2273.

№ 2276. Бомба сливочная съ земляникою. Bombe de crême aux fraises. Оболочку бомбы, см. рис. № 299, сдѣлать изъ сливочнаго мороженаго № 2198. Середину заполнить мусомъ изъ земляники № 2189, заморозить, переложить на салфетку, отпустить, см. № 2273.

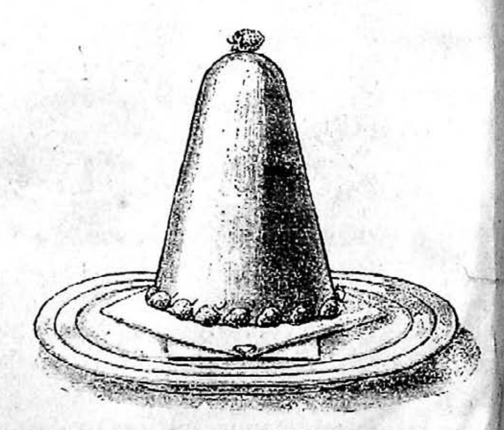


Рис. № 299.

№ 2277. Бомба съ миндальнымъ мороженымъ. Bombe aux macarons. Обложить края формы мороженымъ № 2204, середину заполнить мусомъ № 2187 изъ апельсиннаго сока съ нарѣзанными ломтиками фисташекъ или миндалинъ, заморозить, выложить на салфетку, отпустить.

Та же бомба можетъ быть заполнена мусомъ № 2186, съ присоединеніемъ къ нему мелко нарѣзанныхъ кубиковъ изъ ананаса или другихъ фруктовъ, или цукатовъ. Въ означенный мусъ, вмѣсто фруктовъ, можно положить застуженное всмятку желе изъ фіалокъ № 2128 или черной смородины № 2131, или ананаса № 2133.

№ 2278. Бомба шоколадная. Bombe au chocolat. Оболочку сдѣлать изъ шоколаднаго мороженаго № 2201, середину заполнить ванильнымъ мусомъ № 2181; заморозить, выложить на салфетку,

см. рис. № 300, сдѣлать украшенія изъ сахарныхъ нитокъ № 1614, отпустить, см. № 2273.

№ 2279. Бомба кофейная. Bombe au café. Оболочку сдѣлать изъ кофейнаго мороженаго № 2199, середину заполнить шоколаднымъ мусомъ № 2186; заморозить, выложить на салфетку, отпустить, см. № 2273.



Рис № 300.

№ 2280. Бомба изъ орѣховъ. Bombeaux avelines. Оболочку сдѣлать изъ орѣховаго мороженаго № 2202. Середину заполнить мусомъ № 2182, пралине, см. № 2273.

№ 2281. Бомба ананасная. Bombe à l'ananas. Оболочку сдѣлать изъ ананаснаго мороженаго № 2230, середину заполнить парфе изъ лимона № 2174 съ кусочками засахаренныхъ персиковъ или рябины въ сахарѣ, или засахаренныхъ бананованъ, заморозить, выложить, отпустить, см. № 2273.

№ 2282. Пунши замороженные. Граниты. Сорбеты. Спунгады. Общія указанія. Punchs glacés, sorbets et granits. Пунши, сорбеты, граниты и спунгады отличаются отъ мороженыхъ тѣмъ, что они менѣе сладки. Всѣ названныя изготовленія подаются во время обѣда передъ жаркимъ, съ цѣлью освѣжить вкусовыя впечатлѣнія и нѣсколько возбудить пищевареніе. Въ составъ пуншей и сорбетовъ входитъ значительная доля крѣпкихъ спиртныхъ напитковъ. Всѣ четыре изготовленія замораживаются въ формахъ для мороженаго, но не доводятся до плотнаго состоянія; внѣшній видъ ихъ долженъ соотвѣтствовать очень крѣпко сбитымъ бѣлкамъ или сливкамъ. Формы для мороженыхъ заполняются лишь на двѣ трети ихъ высоты. Какъ только составъ этихъ изготовленій начнетъ замерзать по краямъ формы, необходимо лопаточкою снимать эти слои и размѣшивать ихъ съ остальными частями состава. Замораживаніе происходитъ значительно быстрѣе, чѣмъ въ мороженомъ, ибо составъ переименованныхъ изготовленій менѣе сладокъ. Наиболѣе сладкими дѣлаются спунгады, менѣе сладкими пунши, еще менѣе сладкими сорбеты и, наконецъ, самыми, сравнительно, несладкими дѣлаются граниты.

№ 2283. Пуншъ замороженный, по-римски. Punch à la romaine. Изъ четырехъ лимоновъ и двухъ апельсиновъ, предварительно очищенныхъ отъ цедры, выжать сокъ. Соединить съ двумя

стаканами сиропа въ двадцать два градуса, см. № 1612, разбавить до семнадцати градусовъ несладкимъ шампанскимъ, заморозить, какъ указано въ № 2282. За десять минутъ до отпуска, тщательно мѣшая ложкою, прибавить въ нѣсколько пріемовъ итальянскую меренгу изъ трехъ бѣлковъ № 2095 и полъ-стакана хорошаго рома. Масса должна походить на крѣпко взбитыя сливки или бѣлки. Отпустить въ хрустальныхъ стаканчикахъ.

№ 2284. Пуншъ замороженный, по-императорски. Punch impérial. Распустить шестьдесятъ золотниковъ мелкаго сахара въ двухъ стаканахъ холодной воды, прибавить сокъ изъ шести апельсиновъ, двухъ лимоновъ, цедру съ одного апельсина или одного лимона, нѣсколько капель кармина, заморозить, какъ указано въ № 2282, закончить полубутылкою шабли, полустаканомъ мараскина и итальянской меренгой изъ двухъ бѣлковъ № 2095, см. № 2283.

№ 2285. Пуншъ замороженный маркиза. Punch marquise. Распустить сто двадцать пять золотниковъ мелкаго сахара въ двухъ стаканахъ холодной воды, прибавить сокъ изъ пяти лимоновъ, распустить сиропъ до густоты въ семнадцать градусовъ, см. № 1612, сокомъ изъ ананаса и хорошимъ бѣлымъ сухимъ виномъ. Заморозить, какъ описано въ № 2282, закончить итальянскою меренгой изъ двухъ бѣлковъ № 2095, большою рюмкой кирша, см. № 2283.

№ 2286. Пуншъ замороженный, по-флорентински. Punch florentin. Настоять два стакана горячаго сиропа въ двадцать градусовъ, № 1612, на пятнадцати золотникахъ пахучихъ розъ, остудить, процѣдить, прибавить сокъ изъ пяти лимоновъ, разсиропить сухимъ бѣлымъ виномъ или сухимъ шампанскимъ до семнадцати градусовъ. Заморозить, какъ указано въ № 2282, закончить итальянскою меренгой № 2095 изъ двухъ бѣлковъ, полустаканомъ алькермеса, см. № 2283.

№ 2287. Сорбетъ изъ шампанскаго. Sorbet au vin de champagne. Удаливъ всю цедру съ четырехъ лимоновъ, выжать сокъ, прибавить сиропъ, сдѣланный на холодной водѣ съ мелкимъ сахаромъ въ двадцать градусовъ, см. № 1612, разбавить его до пятнадцати градусовъ несладкимъ сухимъ шампанскимъ, заморозить, какъ указано въ № 2282. За десять минутъ до отпуска прибавить итальянской меренги № 2095 изъ двухъ бѣлковъ и двадцати пяти золотниковъ сахара, стаканъ шампанскаго; сильно взбить, дабы получить легкую пѣнистую массу, отпустить въ хрустальныхъ стаканчикахъ.

№ 2288. Сорбетъ съ киршемъ. Sorbet au kirsch. Приготовляется такъ же, какъ и № 2287, передъ отпускомъ, одновременно съ меренгою, прибавить двѣ рюмки кирша.

№ 2289. Сорбетъ съ портвейномъ, хересомъ, марсалою, малагою, мараскиномъ, кюмелемъ, шартрезомъ. Приготов-

ляется такъ же, какъ и № 2287. Передъ отпускомъ, одновременно съ меренгою, прибавить требуемое количество одного изъ перечисленныхъ винъ или ликеровъ. Сокъ изъ лимона можетъ быть соединенъ въ разныхъ частяхъ съ сокомъ изъ апельсиновъ.

№ 2290. Спунгады. Общія указанія. Спунгады тѣ же сорбеты, но болѣе сладкіе и приготовляются на фруктовыхъ сокахъ, безъ примѣси спиртныхъ напитковъ.

№ 2291. Спунгадъ изъ апельсиновъ. Spoungada à l'orange. Два стакана сиропа въ двадцать пять градусовъ, см. № 1612, съ цедрою съ одного апельсина разбавить до двадцати градусовъ сокомъ изъ шести апельсиновъ, одного лимона, нѣсколькими каплями кармина. Заморозить, какъ указано въ № 2282, до трехъ четвертей готовности, прибавить итальянской меренги изъ трехъ бѣлковъ № 2095, мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса сдѣлается густою, очень легкою и, спадая съ ложки, будетъ образовывать снѣжную массу.

№ 2292. Спунгадъ изъ мандариновъ. Spoungada à la mandarine. Дѣлается, какъ и № 2291, но апельсинная цедра и сокъ замѣняются цедрою и сокомъ мандариновъ.

№ 2293. Спунгадъ изъ земляники. Spoungada aux fraises. Два стакана пюре изъ лѣсной земляники № 1619, сокъ одного лимона разбавить ванильнымъ сиропомъ въ двадцать пять градусовъ см. № 1612; долженъ получиться составъ въ двадцать градусовъ. Въ остальномъ дѣлается такъ же, какъ описано въ № 2291.

№ 2294. Спунгады изъ персиковъ, абрикосовъ, ананасовъ, смородины, малины, банановъ, миндальнаго молока, горькихъ миндалинъ, розъ, фіалокъ приготовляются во всемъ такъ же, какъ указано въ №№ 2282 и 2291.

№ 2295. Спунгады для замороженныхъ бомбъ. Спунгады, приготовляемые для начинки замороженныхъ бомбъ № 2273, должны быть сладкими. Составъ спунгада, приготовляемый для бомбъ, долженъ показать двадцать два градуса по ареометру, см. № 1612.

№ 2296. Граниты. Общія указанія. При изготовленіи гранитовъ въ нихъ требуется нѣкоторая снѣжность, необходимо вкусовое ощущеніе крошечныхъ льдинокъ, вслѣдствіе чего въ граниты кладется менѣе сахара, и они приготовляются безъ итальянской меренги. Граниты отпускаются въ хрустальныхъ стаканчикахъ въ болѣе жидкомъ состояніи, чѣмъ спунгады, сорбеты, пунши; немедленно послѣ наполненія ими стаканчиковъ.

№ 2297. Гранитъ изъ ананаса. Granit à l'ananas. Часть спѣлаго ананаса нарѣзать на мелкіе кубики, обсыпать мелкимъ сахаромъ и сохранить отдѣльно. Остальной ананасъ протереть чрезъ сито, прибавить въ сокъ ананаса два стакана сиропа въ двадцать градусовъ, см. № 1612, сокъ изъ двухъ лимоновъ, разбавить сухимъ шампанскимъ или несладкимъ бѣлымъ виномъ до четырнадцати

градусовъ, заморозить; отпустить, какъ указано въ № 2282. Въ стаканчики съ гранитомъ на поверхность положить нѣсколько кусочковъ вышеуказаннаго и отдѣльно приготовленнаго ананаса.

№ 2298. Гранитъ изъ апельсиновъ и мандариновъ. Granit à l'orange et à la mandarine. Сокъ изъ шести апельсиновъ, двухъ лимоновъ или сокъ изъ шести мандариновъ, двухъ апельсиновъ, двухъ лимоновъ, нѣсколько капель кармина, два стакана сиропа, см. № 1612, въ двадцать градусовъ, разсиропить до четырнадцати градусовъ сухимъ шампанскимъ, заморозить; отпустить, какъ указано въ № 2282. На поверхность гранита положить по ломтику апельсиновъ или мандариновъ, предварительно вымоченныхъ въ киршѣ съ небольшимъ количествомъ мелкаго сахара.

№ 2299. Гранитъ изъ земляники. Granit aux fraises. Приготовить пюре изъ двухъ стакановъ лѣсной земляники, см. № 1619, прибавить два стакана сиропа въ двадцать градусовъ, см. № 1612, разбавить несладкимъ сухимъ шампанскимъ до четырнадцати градусовъ, присоединить нѣсколько капель кармина. Порядокъ замораживанія указанъ въ № 2282.

№ 2300. Гранитъ изъ лимона. Granit au citron. Сокъ изъ шести лимоновъ, цедру съ двухъ лимоновъ, два стакана сиропа въ двадцать градусовъ, см. № 1612, разсиропить сухимъ шампанскимъ до четырнадцати градусовъ, процѣдить, заморозить и отпустить, какъ указано въ № 2282.

№ 2301. Гранитъ съ мятнымъ ликеромъ. Granit à la liqueure de menthe. Приготовить гранитъ изъ лимоновъ № 2300, передъ самымъ отпускомъ влить въ гранитъ ложку мятнаго ликера.

№ 2302. Гранитъ изъ смородины, малины, ежевики и т. п. Granit aux groseilles, framboises, mûres. Два стакана сока изъ названныхъ ягодъ, два стакана сиропа въ тридцать градусовъ, см. № 1612, сокъ изъ двухъ лимоновъ, двухъ апельсиновъ, разсиропить до четырнадцати градусовъ сухимъ шампанскимъ, присоединить нѣсколько капель кармина. Заморозить и отпустить, какъ указано въ № 2282.

№ 2303. Гранитъ изъ миндальнаго молока. Granit au lait d'amandes. Два стакана миндальнаго молока № 1600 соединить съ сиропомъ, шампанскимъ, водою, получить сиропъ въ четырнадцать градусовъ, прибавить нѣсколько капель кармина, заморозить, какъ указано въ № 2282.

№ 2304. Гранитъ изъ персиковъ и абрикосовъ. Granit aux pêches et aux abricots. Протереть чрезъ сито фунтъ персиковъ или абрикосовъ, прибавить два стакана сиропа въ двадцать пять градусовъ, см. № 1612, сокъ изъ двухъ лимоновъ, двухъ апельсиновъ, очень немного мадеры, разсиропить сухимъ шампанскимъ до четырнадцати градусовъ, заморозить; отпустить, какъ указано въ № 2282.

№ 2305. Кофе замороженное. Café glacé. Очень крѣпкое кофе разбавить наполовину густыми сливками, соединить по вкусу съ сахаромъ, процѣдить, влить въ форму для мороженаго, заморозить, соскабливая черезъ каждыя десять минутъ замерзшее по стѣнкамъ кофе, отпустить въ чашкахъ. При желанiи замороженное кофе, передъ отпускомъ, соединить со взбитыми сливками.

№ 2306. Шоколадъ замороженный. Chocolat glacé. Полфунта шоколада развести двумя стаканами сиропа въ двадцать восемь градусовъ, см. № 1612, остудить, прибавить два или три стакана сливокъ, влить въ форму для мороженаго, заморозить всмятку, постоянно соскабливая ножомъ примерзшую къ стѣнкамъ формы массу. Отпустить въ чашкахъ.

ТОЛКОВЫЙ СЛОВАРЬ.

А.

АРРОРУТЪ (отъ англійскихъ словъ arrov — стрѣла и root — корень) — употребляемый въ пищу крахмалъ, добываемый въ Индіи изъ корневища слѣдующихъ растеній: maranda, arundinacea, curcuma angusti folia, canna coccinea sacca, pinnatifida.

АСПИКЪ — заливное изъ куръ, дичи, рыбы, омаровъ, овощей, яицъ и т. д. (см. ланспикъ).

АТЛЕТЫ — отъ французскаго слова haltelet — металлическія шпильки различныхъ видовъ, употребляемыя для украшенія блюдъ, см. № 1235, рис. № 108.

Б.

БЛАНЖИРИТЬ — искаженное французское слово blanchir — значитъ погружать, въ горячую воду, на болѣе или менѣе продолжительное время, живность, овощи, съ цѣлью размягчить погружаемый предметъ, а иногда для того, чтобъ отнять сильный запахъ или вкусъ его. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ продуктъ, подлежащій бланжиренію, погружается въ холодную воду, а затѣмъ вода ставится на огонь и доводится до кипѣнія.

БЛАНКЕТЫ — правильно нарѣзанные ломтики изъ живности или другихъ продуктовъ, болѣе тонкіе и меньшаго размѣра, чѣмъ эскалопы, см. эскалопы.

БЛАНКЕТЪ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ — кушанье изъ телятины, изготовленіе коего описано въ № 957.

БОРДЮРНАЯ ФОРМА — круглая, низкая форма съ большимъ отверстіемъ посерединѣ, которое передъ отпускомъ заполняется какимъ-нибудь гарниромъ или фруктами, или же рисомъ и. т. п. Въ такой бордюрной формѣ запекаются тѣсто, рисъ, лапша, остужается заливное или, наконецъ, приготовляются фарши, см. № 1232, рис. № 104.

БОРДЮРЪ, см. № 1236.

БРЕЗЪ — особый наваръ для тушенія, описанный въ №№ 111, 112 и 114.

БРЕЗИРОВАТЬ — тушить извѣстную живность или продуктъ въ особомъ наварѣ, называемомъ брезомъ, см. слово тушить.

БУКЕТЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНИ — составляется въ равныхъ частяхъ изъ листьевъ петрушки и порея, съ небольшимъ количествомъ листьевъ кервеля, укропа, эстрагона. Вся эта зелень, собранная въ букетикъ, перевязывается ниткою и въ указанныхъ случаяхъ погружается въ разныя изготовленія, см. № 85.

В.

ВЕРТЕЛЪ — желѣзный прутъ, который вертятъ непосредственно передъ огнемъ, жаря на немъ живность, см. № 4.

ВЗБИВАТЬ, ВЗБИТЬ — поднять битьемъ какую-либо жидковатую массу, сдѣлать ее легкою, воздушною, превратить въ пѣну, напр.: яйца, сливки, соединеніе желатина съ сиропомъ (мусы). Процессъ взбиванія производится на холодѣ или на огнѣ, при помощи особыхъ вѣничковъ, лопаточекъ, а иногда просто вилкою.

ВЫБИВАТЬ, ВЫБИТЬ — ударять какой-либо продуктъ болѣе или менѣе

продолжительное время руками о столъ или о стѣнки сосуда, въ коемъ этотъ продуктъ находится, или же особыми инструментами, напр. лопаточкою, пестикомъ, деревянною ложкой. Чаще всего приходится выбивать тѣсто, масло, какой-нибудь жиръ.

ВЫДѢЛАТЬ — очень тщательно замѣсить тѣсто или посредствомъ замѣшиванія слѣпить между собою другіе какіе-либо измельченные и истолченные продукты.

ВЫМАЧИВАТЬ, ВЫМОЧИТЬ. — Продукты, живность, овощи вымачиваютъ предварительно въ бѣломъ наварѣ №116 и 117 или въ маринадѣ, или водѣ, или молокѣ для приданія имъ бѣлизны, удаленія постороннихъ наслоеній или предметовъ, а также съ цѣлью уменьшить или совершенно уничтожить ненужный ароматъ или запахъ.

ВЫПУСТИТЬ — выложить надлежащимъ образомъ какое-либо полужидкое изготовленіе изъ корнета, см. №1243, или съ ложки, или, наконецъ, изъ какой-либо оболочки.

ВЫСАДИТЬ, ВЫСАЖИВАТЬ — сгустить и уменьшить въ объемѣ посредствомъ выпариванія, преимущественно на большомъ огнѣ, какую-либо жидкость, что достигается съ помощью постоянныхъ и сильныхъ размаховъ жидкости ложкою или лопаточкою.

Г.

ГАРНИРОВАТЬ — обложить, убрать главное кушанье разными продуктами съ цѣлью украшенія его или приданія ему особаго вкуса, см. отдѣлъ VII и XVII.

ГАРНИРЪ — особыя пищевыя изготовленія, подаваемыя не какъ самостоятельное блюдо, а какъ добавленіе къ основнымъ кушаньямъ, см. отдѣлъ VII и XVII.

ГЛАЗИРОВАТЬ — покрыть слоемъ глазури изготовленный пирогъ, тортъ, какое-либо печенье; или обмазать желткомъ, разбитымъ съ водою или молокомъ, печенье, идущее въ печь или, наконецъ, обсыпать сахарною пудрой какое-либо печенье, въ особо указанныхъ для сего случаяхъ.

ГЛАЗУРЬ — полужидкая масса изъ сахара, бѣлка, воды, разныхъ соковъ и т. п., въ сыромъ или проваренномъ видѣ, которою покрываются различныя кондитерскія печенья, см. №№ 1623—1638.

ГЛАСИРОВАТЬ — покрыть изготовленное мясо, ветчину, птицу, передъ отпускомъ тонкимъ слоемъ мясного сока, для приданія имъ блестящаго вида, см. № 48.

ГЛАСЪ — мясной сокъ, доведенный до плотнаго состоянія, см. № 95.

ГРАТАНИТЬ — запечь какое-либо кушанье въ духовой печи, наложивъ на него слой соуса № 411 или, обсыпавъ его тертыми сухарями и пармезаномъ, см. № 41.

Д.

ДЕМИ-ГЛАСЪ — распущенный и нѣсколько разведенный мясной сокъ, см. гласъ.

Ж.

ЖАРИТЬ — изготовить пищу изъ живности, зелени, овощей на сильномъ или слабомъ огнѣ, безъ воды, на маслѣ или въ собственномъ соку. Жарить можно на вертелѣ, рошперѣ, на плитѣ, въ духовой печи, на угляхъ. Обыкновенно предметъ, подлежащій жаренію, погружается въ масло или иной жиръ, или обливается ими.

З.

ЗАГЛАЗИРОВАТЬ, см. гласировать.
ЗАГЛАСИРОВАТЬ, см. гласировать.
ЗАГРАТАНИТЬ, см. гратанить.
ЗАКОЛЕРОВАТЬ, см. колеровать.
ЗАКРѢПИТЬ, см. затянуть.
ЗАМАСКИРОВАТЬ, см. маскировать.
ЗАПАНИРОВАТЬ, см. панировать.
ЗАПАССЕРОВАТЬ, см. пассеровать.

ЗАПРАВИТЬ — имѣетъ два значенія: первое — соотвѣтствующее слову зачистить, т. е. приготовить, задѣлать, обвязать мясо, птицу, рыбу и т. п. для самаго процесса изготовленія, и второе — закончить передъ отпускомъ подаваемое блюдо, напр., супъ или соусъ присоединеніемъ къ нимъ сметаны, сливокъ, яицъ и масла.

ЗАПЕЧЬ, см. гратанить.

ЗАТЯНУТЬ — погрузить птицу, мясо, рыбу въ кипятокъ и немедленно отставить съ огня. Дѣлается для приданія названнымъ продуктамъ большей плотности, крѣпости въ тѣхъ случаяхъ, когда это представляется нужнымъ.

ЗАЧИСТИТЬ, см. заправить.

К.

КАРРИ — пряный порошокъ, въ составъ котораго входитъ очень крѣпкій индійскій перецъ; продается въ гастрономическихъ магазинахъ.

КАРКАСЫ—раковыя спинки и остовъ птицы.

КОКИЛЬ, см. раковины.

КОЛЕРОВАТЬ—придать отпускаемому кушанью или печенью блестящій красноватый или темноватый цвѣтъ, колеръ; достигается это посредствомъ установки кушанья, передъ самымъ его отпускомъ, въ духовую печь или же съ помощью раскаленной саламандры, см. № 5, которою нѣсколько разъ проводятъ надъ самой поверхностью отпускаемаго кушанья.

КОЛЕРЪ, см. колеровать.

КОРНЕТЪ—конусообразный холщевой мѣшокъ, кончающійся металлическими трубочками, см. № 1243, для выпусканія бѣлковъ, меренги, взбитыхъ сливокъ, мармелада, тѣста и др. полужидкихъ изготовленій. Такой же мѣшечекъ изъ бумаги называется фунтикомъ.

КРУТОЙ КИПЯТОКЪ—вода, доведенная до сильнѣйшей степени кипѣнія. Кипящая вода должна бить ключемъ.

КРУСТАДЪ, см. №№ 1226—1231.

КРУТОНЫ—ломтики бѣлаго хлѣба, зажаренные въ маслѣ или предварительно вымоченные въ сливкахъ, миндальномъ молокѣ или желткѣ, а затѣмъ зажаренные. На крутонахъ подаются яйца, разные гарниры, мелкая зажаренная дичь, эскалопы, филейчики разной живности и проч.

КРУТЪ—однообразно, красиво-нарѣзанные ломти какого-нибудь сдобнаго или кондитерскаго тѣста, употребляемые при изготовленіи нѣкоторыхъ сладкихъ кушаній, см. №№ 1964—1966.

Л.

ЛАНСПИКЪ — искаженное французское слово «aspic» — мясной, куриный, дичиный, рыбный наваръ, высаженный до густоты и очищенный до прозрачности.

ЛІЕЗОНЪ—соединеніе желтковъ, сливокъ, масла и т. п., см. №№ 45—47.

М.

МАРИНАДЪ, МАРИНОВАТЬ, см. №№ 120 и 121.

МАСЕДУАНЪ — соединеніе при помощи какого-либо соуса или сиропа разныхъ мелконарѣзанныхъ овощей или фруктовъ.

МАСКИРОВАТЬ — покрыть какое-либо кушанье или печенье слоемъ соуса или мармелада, или желе, или сиропа, или мелкаго сахара, или рубленаго миндаля и т. п.

МЕНЮ — наименованіе кушаній и винъ подлежащаго обѣда, завтрака или ужина. Меню обыкновенно печатается или пишется на особыхъ карточкахъ или листахъ, снабженныхъ самыми разнообразными рисунками, арматурами, гербами и т. п.

МУКА ФРАНЦУЗСКАЯ—самая мелкая и лучшаго качества крупичатая мука.

МУЧНОЕ МАСЛО — кусокъ сливочнаго масла, соединенный и перетертый до полной гладкости съ лучшею крупичатою мукой, см. № 293.

МѢСИТЬ — соединить тщательнымъ образомъ муку съ разными жидкими продуктами т. е. съ опарою, водою, молокомъ, яйцами, масломъ и т. п.

МѢШАТЬ—ссыпать, сливать вмѣстѣ. Постоянными или продолжительными движеніями равномѣрно соединять нѣсколько разнородныхъ жидкостей или продуктовъ.

Н.

НАДРѢЗАТЬ (ciseler) — сдѣлать ножомъ болѣе или менѣе глубокіе разрѣзы, напр. поперекъ рыбы—для ускоренія ея изготовленія и болѣе равномѣрнаго проникновенія жара по всей рыбѣ, на телячьихъ ушахъ — для приданія имъ надлежащаго наружнаго вида, на кускахъ живности — для введенія въ надрѣзы фарша, начинки и т. д.

НА-ПАРУ—способъ изготовленія нѣкоторыхъ кушаній, причемъ кастрюля или форма, обыкновенно высокія, съ какимъ-нибудь приготовленіемъ (супъ, соусъ, каша, пудинги, бордюрная рамка съ фаршемъ) погружаются въ другой большій сосудъ, напр., сотейникъ, наполненный горячею водой или кипяткомъ и установленный на плитѣ, см. паровая кастрюля.

О.

ОБЛАНЖИРИТЬ, см. бланжирить.

ОГРАТАНИТЬ, см. гратанить.

ОПАРА—соединеніе дрожжей, теплой воды или молока и муки, см. № 1260.

ОСВѢЖИТЬ — быстро погрузить въ холодную воду сваренныя или обланжиренныя мясо или зелень. Зелень для того, чтобъ она не приняла желтоватаго цвѣта, а мясо съ цѣлью облить его и способствовать удаленію оставшейся на немъ пѣны.

ОСУШИТЬ, см. отсушить.

ОТКИНУТЬ—вылить на рѣшето, сито или друшлакъ воду съ продуктами, въ которой таковые вымачивались или варились, съ цѣлью удалить ненужную больше воду.

ОТКОЛЕРОВАТЬ—раскалить на огнѣ масло или жиръ, снимая съ него пѣну. Очищенное такимъ образомъ масло перелить въ другой сосудъ, оставивъ осадокъ на днѣ перваго сосуда.

ОТСКОЧИТЬ—означаетъ то состояніе соуса, сметаны, яицъ, сливокъ, когда въ нихъ утратилась связь, и составныя части этихъ продуктовъ разрознились между собою и разъединились.

ОТСУШИТЬ—обтереть или обвѣтрить пищевой продуктъ для удаленія изъ него лишняго сока или жидкости. Всѣ предметы, жаримые на фритюрѣ, передъ отпускомъ, укладываются на рѣшето, покрытое бумагой или полотенцемъ, назначеніе коихъ — вобрать въ себя весь жиръ, оставшійся на поверхности отпускаемыхъ изготовленій.

ОТТЯЖКА, см. оттянуть.

ОТТЯНУТЬ—извлечь изъ сырой живности соки. Придать совершенно прозрачный, чистый видъ бульону, сиропу и другимъ жидкостямъ, идущимъ на изготовленіе соотвѣтствующихъ кушаній. Оттяжка бываетъ холодная и горячая, см. №№ 85 и 93.

ОЧИСТИТЬ, см. оттянуть.

П.

ПАНАДА—особое изготовленіе, входящее въ составъ фаршей, см. № 544.

ПАНИРОВАТЬ — обмакнуть извѣстный продуктъ, подлежащій изготовленію, въ яйцо, разбитое съ водою или молокомъ, или въ какой-нибудь соусъ и затѣмъ обвалять въ сухаряхъ, трюфеляхъ и т. п., см. №№ 35—40.

ПАНИРОВКА, см. панировать.

ПАРОВАЯ КАСТРЮЛЯ — кастрюля съ двойнымъ дномъ для изготовленія разныхъ продуктовъ на-пару, см № 1434.

ПАССЕРОВАТЬ — изжарить въ сливочномъ маслѣ, въ большинствѣ случаевъ до готовности, отдѣльныя части живности, но такъ, чтобъ онѣ сохранили свой естественный цвѣтъ и не приняли темноватаго или красноватаго оттѣнка. Такой пріемъ жаренія производится въ сотейникѣ на легкомъ огнѣ, причемъ самая живность должна быть прикрыта промасленною бумагой.

ПАССЕРОВКА — соединеніе на огнѣ муки и масла, составляющее основу всякаго соуса. Этотъ терминъ употребляется нѣкоторыми поварами и въ нѣкоторыхъ кухонныхъ книгахъ, въ настоящей же книгѣ предлагается замѣнить его словомъ ру, см. ру.

ПОДНЯТЬ, см. взбивать, взбить.

ПОСТАМЕНТЪ—подставка, на которую укладываютъ или устанавливаютъ разныя изготовленія, см. №№ 1227, 1231 и 1232.

ПРЕССЪ, см. № 1117.

ПРИПУСТИТЬ — значитъ положить какую-нибудь живность, овощь, зелень и т. п. на горячее масло и изжарить до совершенной готовности или до половины готовности, или только сильно прогрѣть.

ПРОВАРИТЬ — продержать подлежащее изготовленіе на огнѣ, въ большинствѣ случаевъ не давая кипѣть, или на пару, дабы отнять у продуктовъ, входящихъ въ составъ изготовленія, всѣ сырыя ихъ свойства и дабы сгустить жидкость.

ПРОТЕРЕТЬ — пропустить тотъ или другой продуктъ чрезъ салфетку, сито, рѣшето, друшлакъ или тёрку.

Р.

РАЗБИВАТЬ — дѣлить на части, на куски птицу, см. № 75.

РАЗБИРАТЬ, см. разбивать.

РАКОВИНЫ — особыя формочки изъ жести, серебра, глины или фарфора для нѣкоторыхъ кухонныхъ приготовленій, см. № 1092.

РОШПЕРЪ — снарядъ для жаренія, описанный въ № 4.

РУ—соединеніе сливочнаго масла съ мукою, см. сл. пассеровка и №№ 289—292.

С.

САЛАМАНДРА—желѣзная лопаточка, подвергающаяся раскаливанію для прижиганія или колерованія различныхъ изготовленій, см. № 5.

САЛЬПИКОНЪ — нарѣзанные очень мелкими кубиками различные пищевые продукты, какъ-то: живность, овощи, фрукты и т. п.

СВЯЗАТЬ—обвязать должнымъ образомъ, иногда при помощи кухонной иглы, пищевые продукты, напр. живность, овощи, подлежащіе изготовленію. Дѣлается это съ цѣлью придать обвязанному продукту требуемый внѣшній видъ.

СВЯЗЬ, см. ліезонъ.

Т.

ТУШИТЬ — правильнѣе душить, ибо слово это, надо полагать, происходитъ отъ понятія духовая печь, значитъ изготовить подлежащее кушанье въ закрытой кастрюлѣ на маслѣ или въ брезѣ, см. № 115, въ духовой печи. Тушить можно также и на плитѣ, но непремѣнно въ закрытомъ сосудѣ.

Ф.

ФАРШИРОВАТЬ—наполнить изготовляемую живность или другой пищевой продуктъ какимъ-нибудь фаршемъ, какою-либо начинкою, см. № 32.

ФРИТЮРЪ—распущенное прокипяченое масло или жиръ, см. №№ 122—126.

ФУНТИКЪ, см. слово корнетъ.

ФЮМЕ—высаженный сконцентрированный сокъ изъ живности, овощей, фруктовъ и т. д., очень крѣпкій на вкусъ и по возможности сохранившій въ себѣ ароматъ продуктовъ, изъ которыхъ изготовляется.

Х.

ХРУСТАДЪ, см. крустадъ.

Ц.

ЦѢДИТЬ — пропустить чрезъ сито, салфетку, бумагу любую жидкость для удаленія изъ нея постороннихъ, ненужныхъ составныхъ частей. Снаряды и пріемы процѣживанія указаны въ №№ 7, 294, 1616 и 2127.

Ш.

ШПАЖКИ, см. атлеты.

ШПРИЦЪ—особый инструментъ для наполненія фаршемъ телячьихъ, бараньихъ, свиныхъ кишекъ. Употребляется при изготовленіи колбасъ, сосисекъ и т. д.

Э.

ЭСКАЛОПЫ—правильно нарѣзанные ломтики разной живности и другихъ пищевыхъ продуктовъ, по размѣру больше бланкетиковъ.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.

В.

Г.

Д.

Е.

Ж.

З.

И.

К.

Л.

М.

Н.

О.

П.

Пироги не сладкіе

Пироги сладкіе

Пирожки не сладкіе

Пирожки сладкіе

С.

Соусы сладкіе.

Т.

Тѣсто не сладкое.

Тѣсто сладкое.

У.

Ф.

Х.

Ц.

Ч.

Ш.

Щ.

Э.

Я.

Яйца сладкія.

ЗАМѢЧЕННЫЯ ОШИБКИ И ОПЕЧАТКИ.

Стран.	*Статья.*	*Строка.*	*Напечатано.*	*Слѣдовало.*
27	№ 55	—	Noix-нца	Noix-нуа.
50	№ 904	4 сверху	лить	налить
168	№ 663	— »	положить сваренную въ теченіе пяти минутъ фасоль, потряхивая сотейникъ... продержать фасоль на огнѣ,	положить сваренную фасоль, потряхивая сотейникъ, продержать фасоль на огнѣ въ теченіи пяти минутъ,
189	№ 757	3 »	положить въ	положить на
225	№ 900	— »	Филейчики и миньонъ.	Филейчики миньонъ.
234	№ 939	2 снизу	убрарать	убрать
290	№ 1205	2 »	№№ 984 и 185	№№ 984 и 985
299	№ 1229	13 сверху	стѣнки покрыть	внутренніе стѣнки покрыть
322	№ 1277	— »	Бублики, барашки, сушки.	Бублики, баранки, сушки.
331	№ 1297	1 »	двадцать	двадцати
—	—	7 »	одн	одну
348	№ 1362	7 »	Пашкетъ	Паштетъ
466	№ 1868	— »	Картелетки	Тартелетки
492	№ 1968	2 »	ruits	fruits

Отдѣлъ XXXII, пудинги, начинается со ст. № 2038 (стр. 513), а не со ст. № 2046, какъ указано на стр. 516.

Рисунки № 140, ст. № 1357, стр. 346, и № 146, ст. № 1376, стр. 353, ошибочно поставлены одинъ на мѣсто другого.